



# भारत का राजपत्र

## The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)  
PART II—Section 3—Sub-Section (ii)

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 584]

मई दिल्ली, शुक्रवार, अक्टूबर 11, 1991/आस्विन 19, 1913

No. 584] NEW DELHI, FRIDAY, OCTOBER 11, 1991/ASVINA 19, 1913

इस भाग में विभिन्न पृष्ठ मंख्या रहे जाती हैं जिसमें कि यह आलग संकलन के कुछ प्रेरणाओं का साक्षात्

Separate Paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

ग्रामीण विकास मंत्रालय

अधिसूचना

मई दिल्ली, 10 अक्टूबर, 1991

का. आ. 681(ग्र) :—कृपि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 की अपेक्षानुसार, कञ्चा मांस (शीतिन या हिमशीतिन) श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1991 का प्रारूप, भारत सरकार के कृपि मंत्रालय (ग्रामीण विकास विभाग) की प्रतिसूचना सं. का. आ. 1046, तारीख 25 मार्च, 1991 के राजपत्र, भाग 2, खण्ड 3, उपखण्ड (ii), तारीख 13 अप्रैल, 1991 के पृष्ठ 1711 से 1725 पर प्रकाशित किया गया था, जिसमें उम सारीख से, जिसकी उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराई गई थीं, ऐतालिस दिन की अवधि की समाप्ति के पूर्व उन सभी अक्षियों से आक्षेप और सुशावध मांगे गए थे, जिनके उससे प्रभावित होने की सम्भावना थी;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां 13 अप्रैल, 1991 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रारूप की बावत प्राप्त आक्षेपों और सुशावधों पर विचार कर लिया है;

अतः अब केन्द्रीय सरकार, उक्त अधिनियम की धारा 3 द्वारा प्रदत्त अक्षियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

1. संक्षिप्त नाम, प्रारम्भ और लागू होना :—

(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम कञ्चा मांस (शीतिन या हिमशीतिन) श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1991 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

(3) ये भैंसों, भेड़ों और बकरों से प्राप्त मांस पर लागू होंगे।

## 3. "परिभाषा"—

इन नियमों में, निम्नतत्र कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो।

- (1) "कृषि विपणन मलाहवार" से भारत सरकार का कृषि विपणन मलाहवार शभित्रेत है,
- (2) "पशु" से नीचे विनिदिष्ट किसी जाति का एक पशु अभित्रेत है, अर्थात्—
  - (क) भैस
  - (ख) भेड़ और
  - (ग) बकरा
- (3) "भैस का बीफ़/मांस" से ऐसी भैस का शब या ऐसे पशु का मांस अभित्रेत है जिसकी आयु आरह मास से अधिक है;
- (4) "हड्डी रहित मांस" से ऐसा प्राप्त मांस अभित्रेत है जो गिराओं, हड्डियों, उपास्थियों और विधोज्य नसों से मुक्त है;
- (5) "भैस के कटड़े या बच्चे का मांस" से ऐसी भैस का शब या मांस अभित्रेत है जिसकी आयु चार से बारह मास तक है;
- (6) "पशु शब" से ऐसा मृत (वध किया गया) शब या उसका कोई भाग अभित्रेत है जिसमें किसी पशु के अंतर्गत है जिसका किसी अनुमोदित वधशाला में संविदागत प्रणाली के अनुसार वध किया गया है,
- (7) "चैवेन" से ऐसे बकरे से प्राप्त बकरे का शब/कटा हुआ/कूद्र अभित्रेत है जिसकी आयु नी मास से अधिक है।
- (8) "शीतिन" से यह अभित्रेत है कि किसी भी प्रक्रम पर पशु शब या कटे भाग या कीमा का तापक्रम  $4^{\circ}$  मैलिलियस (सेंटीग्रेड) से अधिक नहीं है,
- (9) "कट" से ऐसा मांस अभित्रेत है जो प्रसाधित पशु शब या हड्डी रहित मांस से प्राप्त किया गया है,
- (10) "हिम शीतिन" से यह अभित्रेत है कि पशु शब या मांस या भिन्स का तापक्रम किसी भी प्रक्रम पर द्रृत हिम शीतिन द्वारा (—)  $15^{\circ}$  सेंटीग्रेड पहुँचेगा और (—)  $10^{\circ}$  सेंटीग्रेड से अधिक नहीं होगा।
- (11) "अद्वा" से चिरा या कटा पशु शब अभित्रेत है जो रीड की हड्डी के बीच से विभाजित या रीड की हड्डी को बाटकर अनुप्रस्थ प्रक्रिया द्वारा कसेलूक को काटकर दो बराबर भागों में बाटा गया हो।
- (12) "निरीक्षण अधिकारी" से कांई अर्हता प्राप्त पशु चिकित्सक अभित्रेत है जिसे कृषि विपणन मलाहवार द्वारा निरीक्षण अधिकारी नियुक्त किया गया है या उस रूप में मान्यतादी गई है।

(13) "लीन" से विधोज्य वसा इहां मांस अभित्रेत है,

(14) "टोंग" से पुट्ठों की हड्डी के सामने का एकल या अविभक्त भाग अभित्रेत है,

(15) "मिथड मांस" से भैसों, भैसों के बच्चों, भेड़ों या बकरों के हड्डी रहित मांस से प्राप्त संचारित ममान कणों वाला मांस अभित्रेत है,

(16) "मटन" से ऐसी भेड़ों से प्राप्त भेड़ शब या क्यूब या कटा हुआ मांस अभित्रेत है जिसकी आयु आरह मास से अधिक है।

(17) "शूद्र भार" से पशु शब या कट या भिन्स का भार अभित्रेत है जब उसे पैक किया जाता है किन्तु इसमें पैकेज या मिलाई गई वर्क का भार सम्मिलित नहीं है,

(18) "चौथाई" से दसवीं और चार्याह्वाई पसली अथवा बारहवीं या तेरहवीं पसलियों के बीच के आधे कटे भाग से प्राप्त भैस या भैस के बच्चे, का पशु शब का एक चौथाई पशु शब या कटा हुआ भाग अभित्रेत है,

(19) "अनुसूची" से इन नियमों की अनुसूची अभित्रेत है,

(20) "वध" से किसी ऐसी वधशाला में जहां वध पूर्वी और वध के पश्चात् परीक्षा की जाती है, किसी मानवीय या किसी अन्य अनुमोदित प्रणाली द्वारा किसी पशु का हठन किया जाता है,

(21) "वधशाला या बूचड़खाना" से ऐसा भवन, परिसर या स्थान अभित्रेत है जो स्थानीय प्राधिकारी द्वारा मनुष्य उपयोग के लिए आवश्यित पशुओं के वध के लिए अनुमति है।

## 3. व्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण

(1) श्रेणी अभिधान — कच्चे मांस (शीतिस या हिमशीतिस) की व्यालिटी को उपर्याप्त करने का श्रेणी अभिधान अनुसूची 1 से 4 के सम्म 2 में विविरिष्ट किया जाएगा।

(2) श्रेणी अभिधान के विशेष लक्षण और जीवाणु मानक वे होंगे जो अनुसूची 1 से अनुसूची 4 के सम्म 3 और 4 में प्रत्येक अभिधान के सामने विविरिष्ट हैं।

(3) श्रेणी अभिधान चिह्न—श्रेणी अभिधान चिह्नों में लेनल और या प्रतिक्रिति होगी जिसमें अनुसूची 7 में यथाविनिर्दिष्ट छिजाइन होगा।

(4) श्रेणीकरण की पद्धति—कच्चे मांस (शीतिस या हिमशीतिस) का श्रेणीकरण केवल प्राधिकृत

परिसरों में और कृषि विषयन सलाहकार द्वारा समय-समय पर जारी किए गए अनुदेशों के प्रत्युत्तर किया जाएगा। कच्चे मास (शीतित या हिम-शीतित) का येणी अभिधान और अन्य विशिष्टिया निरीक्षण अधिकारी द्वारा अनुसूची 1 ने 5 में यथा विनिर्दिष्ट निरीक्षण करने के पश्चात् चिन्हांकित किया जाएगा।

(5) पशु स्वास्थ्य प्रमाणपत्र—कृषि विषयन सलाहकार द्वारा सम्भव रूप से प्राधिकृत पशु चिकित्सक, प्राधिकृत पैकर के लिखित प्रत्योध पर पशु स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करेंगे।

(6) पैक करने की पद्धति—(क) कच्चे मास की (शीतित या हिमशीतित) यथास्थिति, किसी पशु पाव या प्रमुख भाग या कटे भाग या मिन्न के रूप में प्राधिकृत परिसरों में और कृषि विषयन सलाहकार द्वारा उस संबंध में समय-समय पर जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार सर्वथा पैक किया जाएगा।

(ख) एक हो प्रकार का मास पैक किया जाएगा।

(7) चिन्हांकन का पद्धति—(क) श्रेणी अभिधान चिन्ह, लेवन, कृषि विषयन सलाहकार द्वारा यथाप्रिषित रूप में प्रत्येक पैकेज पर सुनिश्चित रूप से चिपकाया जाएगा।

(ख) श्रेणी अभिधान चिन्ह लेवन पर निम्नलिखित विशिष्टियों स्पष्ट रूप में उपर्युक्त होंगी, अर्थात्—

(क) प्रकार (ख) श्रेणी, (ग) शुद्ध भार, (घ) सूक्त भार, (ङ) पैकिंग की तारीख (च) निरीक्षण की तारीख, (छ) प्राधिकार प्रमाण-पत्र का संज्ञोक (ज) मास प्रसंस्करण एकक का नाम और पता, (झ) गिरीक्षण अधिकारी के हस्ताक्षर।

प्राधिकृत पैकर अपनी स्टाम्प या अपना प्राइवेट व्यापार चिन्ह लगा सकेगा यदि ऐसा अपार चिन्ह श्रेणी अभिधान चिन्ह लेवनों की अन्तर्वस्तु के विपरीत कोई बात उपर्युक्त नहीं करता है और कृषि विषयन सलाहकार द्वारा पहले ही सम्भव रूप भे प्रत्युमोदित कर दिया जाता है।

(8) वृच्छानों की अपेक्षाएँ—मास की व्यालिटी को सुनिश्चित करने के प्रयोजन के लिए यह भुनिश्चित किया जाएगा कि वृच्छानों जहां पशुओं का नध किया जाता है, निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करता है—

(क) श्रेणीकरण के लिए मास उद्घोष की कच्चे मास की अपेक्षाओं को पूरा करने वे कार्य में लगे हुए और इन नियमों की अन्तिम अधिसूचना की तारीख को विद्यमान मासी वृच्छानों के लिए आधारिक अपेक्षाएँ।

भा. मा. 4393—1979 में अनुबद्ध अपेक्षाओं को 31-12-1992 तक पूरा करेंगे।

परन्तु यह और कि जैसा कि उक्त विनिर्देशों की सारणी 1 और 2 में यथा अधिकथित विनिर्देशों के मामले में वध के लिए उपलब्ध शब्दों के शारीरिक संरूपण की ध्यान में रखते हुए ऐसे उपांतरणों के अधीन रहते हुए होंगे, जो तकनीकी रूप में आवश्यक होंगे और जिसकी इस विषय में सक्षम तकनीकी सलाहकार द्वारा सलाह दी जाती है।

(ख) इन नियमों की अधिसूचना की तारीख के पश्चात् निमित और मास के श्रेणीकरण के लिए कच्चे माल को सुरक्षित रखने के प्रयोजन के लिए उपभांग में लाए जाने वाली व्यधशालाएँ और वृच्छानों ऊपर उल्लिखित परंतुक के अधीन रहते हुए भा. मा. 4393—1979 की अपेक्षाओं को पूरा करेंगे और नीचे मद (ग) के अधीन रहेंगे।

(ग) जहा इन नियमों की अधिसूचना की तारीख के पश्चात् मास के श्रेणीकरण के लिए स्वोत के प्रयोजन से व्यधशालाएँ या वृच्छानों निमित किए जाते हैं और ये वृच्छानों किसी स्वीकृत अन्तर्गतीय मानकों के अनुसूच हैं तो ऐसे एककों से ऊपरलिखित भा. मा. अपेक्षाओं का अनुपालन करने की अपेक्षा नहीं की जाएगी और वे किसी स्वीकृत अन्तर्गतीय मानकों का पालन करने के आधार पर अनुसृति प्राप्त करने के पात्र होंगे।

(घ) जिन भागों में ऊपर (क) लागू होता है, इस तथ्य को ध्यान में रखते हुए कि विद्यमान वृच्छानों को वांछित मानकों तक लाने के लिए उचित समय देने की आवश्यकता होगी और इन नियमों द्वारा 31-12-1992 तक ममय भंजूर किया गया है तथा आगे मास के श्रेणीकरण के लिए ऊंची व्यालिटी बनाए रखने के लिए विद्यमान सुविधाओं के उल्लंघन के लिए तुरंत अल्पकालिक उपायों की आवश्यकता को ध्यान में रखते हुए विद्यमान व्यधशाला गृहों को अन्तरिम अवधि के दौरान शीघ्रताशीध उप्रयित किया जाएगा जिससे कि वे इन नियमों की अनुसूची 6 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसूच होंगे।

(9) यदि पूर्व और वध उपरान्त निरीक्षण की शर्तें—पशु और पशु शब्द का “वध पूर्व और वध उपरान्त निरीक्षण की पद्धति की संहिता” भा. मा. 1982-1971

में यथा विनिर्दिष्ट वधु पूर्व और वधु उपरान्त निरीक्षण किए जाएंगे। परन्तु यह और कि निरीक्षण की इन अक्रियाओं के कार्यान्वयन के लिए आवश्यक अधिसंरचना का सूजन करने के लिए सरकार आदेश ढारा इन नियमों के उपरान्तों को लागू करने के लिए भावी तारीख नियत कर सकेगी। इसी दौरान केन्द्रीय सरकार इन नियमों के कार्यान्वयन के लिए आवश्यक तैयारी के लिए सभी सम्बद्ध अधिकारियों को घम्पक सूचना जारी की जाएगी।

(10) भण्डारणः—(क) पशु शब्दों, अद्वारों या चौथाइयों को छन में 30 सेंटीमीटर की दूरी पर और दीवार से 10 सेंटीमीटर की दूरी पर और फर्श से 20 सेंटीमीटर की दूरी पर साफ रैकों से लटकाया जायेगा।

(ख) हिमशीतित और पैक किए गए पशु शब का मांस या मिन्स को छत से कम से कम 30 सेंटीमीटर की दूरी पर, फर्श से 20 सेंटीमीटर की दूरी पर और दीवार से 20 सेंटीमीटर की दूरी पर स्वच्छ रैक पर लटकाया जाएगा और डिब्बों को एक दूसरे के ऊपर रखा जाएगा।

(11) प्राधिकृत पैकरों की मांस प्रसंस्करण एककों की स्वच्छता और अत्य अपेक्षाएँ—परिसर स्थानीय प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित और रजिस्ट्रीकृत प्रसंस्करण के लिए उपयुक्त होंगे। पूरी की जाने वाली न्यूनतम स्वच्छता और अन्य अपेक्षाएँ वे होंगी जो नीचे विनिर्दिष्ट हैं:—

- (1) परिसर ऐसे थोड़ों में अवस्थित नहों होंगे, जो बाह्यग्रस्त हैं।
- (2) परिसरों के भीतर सड़कों धात्विक होंगी।
- (3) कारखाने के सभी आंगन, अतिथिगृह, भण्डार और सभी पहुंच मार्ग सर्वदा साफ और स्वच्छ अवस्था में रखे जाएंगे।
- (4) परिसर स्वच्छ स्थान में अवस्थित होंगे। जहां कहीं उसी क्षेत्र में सामुद्रिक उत्पाद, फल और संबिजयों में संबंधित कार्य किया जाता है ऐसे परिसर जहां मांस का प्रसंस्करण किया जाता है, को ऐसे परिसरों से जहां उन उत्पादों का प्रसंस्करण किया जाता है, पर्याप्त रूप से पृथक रखा जाएगा या विभिन्न प्रसंस्करणों के बीच सात दिन तक अंतर रखा जाएगा।
- (5) इसको कुर्सी, बिल्लियों, कून्तकों, कीटों, मक्खियों, कोबों, उल्लुओं और गिद्धों के प्रवेश से अपवर्जित रखा जाएगा। ऐसे स्थानों में जहां प्रसंस्करण किया जाता है या किसी पैक किए गए उत्पाद का भण्डारण किया जाता है, विष या विपैले चारे के उपयोग पर प्रतिवेद्ध होंगा।
- (6) परिसरों को इस प्रकार से सशीमित और अनुरक्षित रखा जाएगा जिससे कि उनमें अनुशास्त्र

स्वच्छ प्रसंस्करण और प्रसाधन रखा जा सके। पशु शब्दों के मांस के प्रसंस्करण या पैक करने से संबंधित सभी संक्रियाएँ निर्वाचित स्वच्छ अवस्थाओं में और निरीक्षण अधिकारी के पर्यवेक्षणाधीन की जाएंगी। मांस का फर्श, दीवार और अन्य स्थिर संरचनाओं के संपर्क में नहीं लाया जाएगा, केवल उनके सिवाय जिन्हें विशेष रूप से मांस के संपर्क में लाने के लिए डिजाइन किया जाया है। प्रसंस्करण क्षेत्र के किसी भी भाग का कभी भी रहने या सोने के प्रयोजनों के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि उस प्रसंस्करण या संसाधन क्षेत्र में एक दीवार ढारा पृथक न रखा गया हो।

- (7) प्राधिकृत परिसरों के सभी भागों को स्वच्छ, पर्याप्त रूप से प्रकाशमान (अच्छा प्राकृतिक या अप्राकृतिक प्रकाश जिसकी गति काम करने के कक्ष में 220 लक्ष ही और निरीक्षण क्षेत्रों में 550 लक्ष हो) और संवाहित और उन्हें नियमित रूप से साफ रखा जाएगा। फर्श में द्रवों को एक और बाहर ले जाने के लिए पर्याप्त रूप से छलान होंगा और उसके निकास द्वारा को जाली द्वारा संरक्षित रखा जाएगा। केवल उन कक्षों के लिए जहां मांस हिमशीतित रूप से भण्डारकृत किया जाता है। यथास्थिति, चूना धोवन, रंग धोवन या पेंट वर्ष में कम से कम एक बार किया जाएगा। उस तारीख को जिसका यह कार्य किया जाना है, सत्यापन और निरीक्षण को सुकर बनाने के लिए कृषि विषयन सलहकार की अधिक रूप में सुचित किया जाएगा। फर्श, दीवार, छत, विभाजन, दरवाजे और सभी सशीमित्रों के अन्य भाग ऐसी सामग्री से इस प्रकार बने हुए और सज्जित होंगे जिससे कि उनको तुरन्त साफ किया जा सके। दीवार पर सफेद कांचित सैरामिक टाइल्स 1.5 मीटर की ऊंचाई तक लगाई जाएंगी जिससे कि उन्हें गर्म पानी से और रामापनिक विसंक्रामक से धोया जा सके। अनुकूल के रूप में सैरामिक के स्थान पर कृषि विषयन सलहकार द्वारा अनुमोदित परतों या स्वच्छता पैनलों का उपयोग किया जा सकेगा, दीवारें, दरवारें, विवरिका और सीलन से मुक्त होंगी।

- (8) मांस के प्रसंस्करण के लिए प्रयोग किए गए सभी संयन्त्र क्षेत्रों को मक्खियों के प्रवेश के विरुद्ध समुचित रूप से सुरक्षित रखा जाएगा।

(9) उत्तर स्थायी प्रकृति की होगी और उस पर धूल और न्यूनतम संवनन, संघ विकास तथा पर्दकन को जमने नहीं दिया जाएगा तथा उसको साफ करना आननद होगा। जहां कहीं सीढ़ियां हों वहां उन्हें ऐसी सामग्री से संर्भिष्ठ किया जाएगा जिसे आसानी से और दक्षतापूर्वक साफ किया जा सकेगा तथा उसकी ऊंचाई को 45 मीटरमीटर तक रखा जाएगा।

(10) पारेसर मकड़ी के जालों और मकड़ों से मुक्त होगे।

(11) कक्ष और खोड़े जिनमें मांस को प्रसंकृत करण्डारकृत किया जाता है, धूल और प्रमंडकरण कक्षों, मूलाकारों कैच बैंसनों, प्रति उत्पाद भण्डारण, पशु घरों आदि से आने वाली गंध से गुक्त होंगे।

(12) उपस्करों को ऐसे स्थान पर रखा जाएगा जिससे कि उनकी मकाई का पूरी तरह निरोक्षण किया जा सके। सभी मेज और उपस्कर, जिनका पशुशरों के प्रसाधन के लिए उपयोग किया जाता है, ऐसे पदार्थ के हांगे जिनको आसानी से साफ, निर्जीवाणकृत किया जा सके और उनमें जल अप्रवेश, रसायन, जंग और चिकनाई विरोधी होंगे। अखाद्य या बेकार सापनी के उत्पादन के लिए उपस्करों और बर्टनों की पहचान की जाएगी और उनका छाद मांस के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा। मांस के भण्डारण के लिए लोहे या जस्ता चड़े लोहे से बने किसी भी बर्टन या आधान का प्रयोग नहीं किया जाएगा। जब ताकि या पीतल के बर्टनों का उपयोग किया जाता है, तब उन पर भारी कलई चड़ों होनी चाहिए। प्रसंकृतकरण क्षेत्र में लकड़ी के बने उपस्करों और रसिमणि के उपयोग को अवशिष्ट करना चाहिए। लकड़ी के कटे ब्लाक और चाकू के लकड़ी के हृत्थों का प्रयोग करते समय उन्हें गर्म पानी या निर्जीवाण वाष्प से साफ किया जाना चाहिए। लकड़ी के कटे भाग इनमें मजबूत होने चाहिए कि वे मांस काटते समय जमे रहें और लकड़ी की धूल से मांस को संदूषित नहीं करेंगे।

(13) पूरे संयंत्र को ध्यान में रखने हुए दक्षता और उपयुक्तता के लिए सभी नाली निकास और नलसाजी प्रशाली डिजाइन की जाएगी और सभी नाली तथा गटर स्थायी रूप से बनाए जाएंगे।

(14) मांस प्रसंकृतकरण और जल के उपयोग की अपेक्षाएं बाले सभी कियाकलाप प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से पर्याप्त, स्वच्छ और पेय जल की पहुंच तक होंगी। यदि जल नगर पालिका या राज्य स्तरों से भिन्न अन्य किसी स्तरों से प्राप्त किया जाता है तो संयंत्र में, प्रसंकृतकरण के उत्पादन के लिए स्वच्छ, पेय और स्वास्थ्यप्रद जल प्राप्त करने के लिए सभी आवश्यक प्रबंध किए जाएंगे। संयंत्र में प्रसंकृतकरण संबंधित कियाकलापों के उपयोग में लाए गए जल की प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से पूर्ति स्तरों पर ध्यान दिए जिन जल का नियमित परीक्षण किया जाएगा और संयंत्र के ऐसे परीक्षण के लिए पर्याप्त व्यवस्था होगी। यदि परीक्षण करने

पर जल अस्वास्थ्यप्रद या पीने योग्य नहीं पाया जाता है तो इसकी रिपोर्ट पानी की पूर्ति के लिए उत्तरदायी प्राधिकरणों को की जाएगी और यदि ये प्रसंकृतकरण के प्रपने स्त्रोत से हैं तो प्रसंकृतकरण स्वास्थ्यप्रद और सुप्रेर्य जल उपलब्ध कराने के लिए सभी आवश्यक कदम उठाएगा। यहां जल राज्य या नगरपालिका प्राधिकारियों के श्रद्धीन स्त्रीतों से प्राप्त किया जाता है और इसके अस्वास्थ्यप्रद पाए जाने पर प्रसंकृतकरण स्वच्छ तथा पेय जल उपलब्ध कराने के लिए तब तक शीघ्र कदम उठाता रहेगा जब तक उत्तरदायी प्राधिकारियों द्वारा इसके सुधार के लिए कदम उठाए जाते हैं। जल की पूर्ति के स्त्रोत पर ध्यान दिए बिना संयंत्र में प्रसंकृतकरण संबंधित प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से प्रयोग किए गए जल को स्वास्थ्य प्रदता और पेयता के लिए साप्ताहिक परीक्षण किए जाएंगे और इसका अभिलेख रखा जाएगा। ऐसे अभिलेख कम से कम एक बर्ष की अवधि के लिए परिरक्षित रखे जाएंगे।

(15) पर्याप्त अवसरांक और हानिरहिा पूर्तिरोधी धोल सहित अधिमानत: जिसमें पदचालित संयोजन टीटोटी लगी हो और उसमें गर्म और शीतल जल आदि हो, आप बेसिन प्रत्येक प्रवेश और निकास बिन्दु पर उपलब्ध कराई जाएंगी।

(16) कर्मकारों के लिए और संयंत्रों को स्वच्छ रखने के लिए जल पूर्ति की पर्याप्त मात्रा उपलब्ध कराई जाएंगी। मेजों, आरियों, चाकुओं, पत्तियों, बिदारकों, चाकू कोष्ठों, मांस के भण्डारण के आधानों को पूरी तरह अपमाजंक धोल और गर्म जल से अच्छी तरह धोया जायेगा। चाकुओं और अन्य काटने वाले उपस्करों को निर्जीवाणकृत करने के लिए 80° सेंटीग्रेड या ऊपर का गर्म जल उपलब्ध होना चाहिए। यदि वाष्प या प्रशीतन या अग्नि नियंत्रण या प्रसंकृतकरण से न जुड़े किसी अन्य प्रयोजन के लिए श्रेष्ठ जल का उपयोग किया जाता है तो इसको पूर्ण रूप से पृथक लाइन से, जिसकी अधिमानत: रंग धारा पहचान की गई हो, लाया जाना चाहिए और पेय जल लाने वाली लाइन के साथ कोई क्रास संबंध या पीछे ले जाने वाला साइफन नहीं होना चाहिए।

(17) हाथ पर खुले धाव वाले किसी भी व्यक्ति को प्रसंकृतकरण क्षेत्र में कार्य करने के लिए अनुशास्त नहीं किया जाएगा। संक्रामक या मार्सिंग कीरा से पीड़ित किसी भी व्यक्ति को परिसरों में प्रवेश नहीं करने दिया जाएगा। सभी कर्मचारियों की किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा जिसकी न्यूनतम अर्हता एम.बी.बी.एस. हो, वाष्पिक रूप से चिकित्सा परीक्षा की जाएगी। रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा ध्यानसाधी द्वारा सम्प्रकृत रूप से हस्ताक्षरित ऐसी परीक्षाओं का अभिलेख रखा जाएगा और निरीक्षण अधिकारी को जब कभी उसके द्वारा बांधा की जाए प्रस्तुत किया जाएगा। प्रसंकृतकरण में अत्यधिक कर्मचारियों को कार्य नहीं करने दिया जाएगा उसके लिए प्रत्येक कर्मचारी को पर्याप्त दूरी पर कार्यकरण मेज उपलब्ध कराई जाएंगी।

(18) प्रसंकृतकरण क्षेत्र में थूकना, ताजावू चवाना और धूम्रपान प्रतिवेद होगा।

(18) अंगुली के नाखून और बाल समुचित रूप से कटे होंगे। बालों को कठी करन और नाक की सफाई करने का प्रतिवंध होगा।

(20) मर्भा प्रसंस्करण कर्मकारों को एंप्रेन, सिर के पहनाये, दस्तानों आंर पैरों के पहनाये, जो ऐसे पदार्थ के बने होंगे जिन्हे आसानी से साफ और विसंक्रामित किया जा सकेगा, उपलब्ध कराएँ जाएँगे। पश्चिमेशन कर्मचारिकृत्य यह सुनिश्चित करेंगे कि वे अच्छी भरह से साफ हैं और कर्मकार साफ, स्वच्छ आर चुस्त हैं। पर्याप्त उपयुक्त और सुविधाजनक रूप से अविभिन्न बदली सुविधाएँ उपलब्ध कराएँ जाएँगी।

(21) क्षेत्र के मर्भा बाहरी और प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश करने वाले व्यक्तियों के लिए पूर्तिरोधी पद धोने की व्यवस्था होगी।

(22) जहां कहीं पांच या उससे अधिक व्यक्ति (स्त्री या पुरुष) नियोजित हों वहां पर पर्याप्त संख्या में स्त्री और पुरुषों के लिए नीचे उपलब्धित रूप में, यथा-विनिर्दिष्ट शौचालय और बाण बेसिन की व्यवस्था होगी:—

कर्मकारों की संख्या	शौचालयों मूलालयों वाला स्नानगृहों की संख्या वेसिनों की संख्या की संख्या	1	2	1	1
25 से अनधिक		1		1	1
25 से अधिक किन्तु 50 से अनधिक		2	4	2	2
50 से अधिक किन्तु 100 से अनधिक		3	6	3	3
100 से अधिक		5	10	5	5

(23) मांस में मंबंधित कार्य करने वाले व्यक्ति को जपरोदी नरथात्मक कपड़ा और संकर्म साधन जल बतोजेट में नहीं ले जाने दिया जाएगा और बदली क्षेत्रों, जलरोधी कपड़ों को प्रत्येक कार्यकरण दिवस के अन्त में छोया जाएगा और उपलब्ध सुविधा पर लटकाया जाएगा।

(24) जहां आवश्यक हों, निर्णति पंछे उपलब्ध कराएँ जाएँगे।

(25) अपशिष्ट के परियहन के लिए उपयोग को जाने वाली द्रावियों को इस प्रकार से चिन्हित किया जाएगा जिससे कि उन पशु शब्द, मांग के परिवहन के लिए अनन्य रूप उपयोग की जाने वाली द्रावियों में भिन्न रूप से पहचाना जा सके।

(26) अपशिष्ट मामग्री की ऐसी रीति ये हथलाई की जाएगी जिसमें कि मांस या पेय जल संदूषित न हो सके। ऐसी प्रविधानिया दरक्षी आगी आहिए जिसमें कि अपशिष्ट या मामग के खाल पदार्थों नक पहुच की

निवारित किया जा सके। अपशिष्ट को मांस संभलाई स्थल और अन्य कार्यकरण क्षेत्रों से नियमित अंतराल पर और दिन में कम से कम एक बार हटाया जाना चाहिए।

अपशिष्ट के निपटान के तुरन्त पश्चात भण्डारण के लिए उपयोग किए गए पाकों और ऐसे उपस्करणों को जो अपशिष्ट के संपर्क में आए हैं, साक और निर्जीवाणुकृत किया जाएगा। अपशिष्ट भण्डारण क्षेत्र को भी दिन में कम से कम एक बार साफ और निर्जीवाणुकृत किया जाएगा।

(27) उपस्कर और अनुमोदित प्रसंस्करण क्षेत्र का कृषि विषयन सलाहकार या उसके द्वारा इस नियमित प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित के बिना मांस को छोड़कर किसी अन्य सामग्री के प्रसंस्करण के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा।

(28) प्राधिकृत परिसरों में पर्याप्त शीतित भण्डारण सुविधाएँ होंगी। प्रसंस्करण से पूर्व मांस का तापक्रम 7° सेटीमेन्ड से अधिक नहीं होगा और जब तुरन्त प्रसंस्करण साध्य न हो, तैयार किया गया कच्चा मांस जब तक धरोधित हो शीतित भण्डारण में रखा जाएगा।

(29) शीतित भण्डारण (भण्डारणों) शीतित कक्ष, हिम शीतित कक्ष, हिम शीतित भण्डारण संबंधी शीतित भण्डारण आदेश या अधिनियम के अधीन अनुच्छेद परिसर होंगे और उक्त आदेश या अधिनियम के उपबन्धों के अधीन रहेंगे। शीतित भण्डारण के तापक्रम अभिलेख छाट को रखा जाएगा और एक वर्ष तक बनाए रखा जाएगा।

(30) शीतित कक्ष और प्रतिप्रशोत्रित की सफाई और स्वच्छाता के लिए एक निश्चित समय अनुसूची अंगोकार की जाएगी।

(31) प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश करना निर्बंधित होगा और व्यवशाला या उपोक्षाद क्षेत्र अनुभाग से प्रसंस्करण कर्मकारों को साफ क्षेत्र जैसे प्रसंस्करण या पैकिंग क्षेत्र में प्रवेश नहीं करने दिया जाएगा। सरल पहचान के लिए साफ क्षेत्र के कर्मकारों का वर्षीय अन्य क्षेत्रों में कार्य करने वाले कर्मकारों से भिन्न होगा।

(32) मर्भा प्रसंस्करण क्षेत्र और उपस्कर कार्य के प्रारम्भ होने से पूर्व और कार्य समाप्ति के पश्चात् माफ और विसंक्रामित किए जाएंगे।

(33) डिब्बों, पोतीपिलीन मावरणों, रैपरों, लेबलों, सीलों और उसी प्रकार को वस्तुओं के भण्डारण के लिए समुचित ताला व्यवस्था होंगी जिस पर मान्यताप्राप्त स्वास्थ विल लगाया जाएगा।

(34) निरक्षण सेवाओं के उपयोग के लिए अनन्य रूप से वाससुविधा की व्यवस्था की जाएगी।

(2) नमूना लेने और परीक्षण की पद्धति: कच्चे मांस (शीतित या हिमशीतित) का निरीक्षण प्रतिनिधि नमूने नकर किया जाएगा जैसा कि अनुसूची 5 में नियन्त है, और उसका परीक्षण यह सुनिश्चित करने के विचार से किया

जाएगा कि परेषण अधिसूचना में उपर्युक्त प्राप्तक विनियोगों के अनुरूप है।

(13) कृषि विपणन सलाहकार के मनुदेश—

परिसरों की स्वच्छता, कार्मिकों और उपरकरों की सफाई, क्षेत्रिक्यात्मक प्रक्रियाओं, नमूने लेने की पद्धति, परीक्षण, पैक करने, कच्चे मांस का चिन्हांकन और निरीक्षण से संबंधित सभी प्रनुदेश तथा उसके अभिनेत्रों के अनुरक्षण के लिए, कृषि विपणन सलाहकार द्वारा समय-समय पर निकाले गए अनुदेशों का प्रशासन के प्रत्रमों पर पालन किया जाएगा परन्तु यह तब जब कि ये, इस अधिसूचना में किए गए मानकों के अनुरूप हों।

(14) निरीक्षण के लिए परेषण की प्रसाध की पढ़ति-प्रस्ताव करते समय निम्नलिखित शर्तें पूरी की जाएंगी :—

(क) प्रत्येक जानि और श्रेणी के पशु शब फर्श में कम से कम 20 सेंटीमीटर ऊपर पृथक रूप से सीधे लटकाए जायेंगे और पशु शब एक दूसरे से या पार्श्व दीवारों के संपर्क में नहीं आयेंगे। पशु शब या अझे एक दूसरे से पर्याप्त दूरी पर होंगे जिससे कि निरीक्षण अधिकारी उनके चारों ओर चल सके और उनके समरूप, फिनिश, रंग आदि को स्पष्ट रूप में देख सके।

(ख) डिब्बों में पैक सामग्री की दशा में, पैकेजों की रैकों पर रखा जाएगा जो फर्ण से कम से कम 20 सेंटीमीटर, उत्तर से कम तो कम 30 सेंटीमीटर और पार्श्व दीवारों से कम से कम 20 सेंटीमीटर की दूरी पर होंगे।

(ग) स्टाक की जाली या पैकों को दशा में उनको तब तक नहीं सीला जाएगा जब तक उनका निरीक्षण नहीं हो जाता।

(घ) निरीक्षण अधिकारी, किसी या सभी पैकेजों से श्रेणी की सत्यता का अवधारण करने के लिए एग में अधिक नमूने लेने का हक्कदार होगा।

(15) पशु शब या मांस के लिए परिवहन की शर्तें: मांस की किसी के आधार पर पशु शब या मांस के परिवहन के लिए निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ (2) में विनियोग शर्तों का पालन किया जाएगा :—

मांस की किस्म	परिवहन के लिए विनियोग
(1)	(2)
ताजा	यान पूर्ण रूप से अप्रबेश्य फर्श और पार्श्व दीवार से आच्छादित होने चाहिए। 100 किलोमीटर से अधिक की दूरी

(1)

(2)

शीतित

बाले परिवहन की दशा में 6° से. से अनधिक तापमान बनाए रखने के लिए सतुरित व्यवस्था की जाएगी।

हिमशीतित

विद्युत-रोधी या प्रशीतित वैनों में परिवहन के लिए 6 से. से अनधिक तापमान बनाए रखा जाए।

त्रियुक्त-रोधी या प्रशीतित वैनों में परिवहन पशु शब या मांस का तापमान 7°—8° से. (अरण मात्र डिग्री सेंडिग्रेस) से अधिक नहीं होगा।

4. निरीक्षण का आधार: कच्चे मांस (शीतित या हिमशीतित) का निरीक्षण यह सुनिश्चित करने के लिए किया जाएगा कि यह इस अधिसूचना की अनुसूची 1 से 5 में विनियोग विनियोगों के अनुरूप है।

5. निरीक्षण और प्रमाणन की प्रक्रिया :

(1) निरीक्षण के लिए आवेदन कच्चे मांस (शीतित या हिमशीतित) के श्रेणीकरण आयाशित प्राधिकृत पैकर, श्रेणीकरण के लिए आशयित परेषण का विवरण विनियोग करों द्वारा विहित प्रोफार्म में विपणन और निरीक्षण निदेशालय के निकटसम कार्यालय को सूचित करेगा।

(2) आवेदन भेजने के लिए समय सीमा : ऐसी प्रत्येक सूचना, विपणन और निरीक्षण निदेशालय के कार्यालय में प्राधिकृत पैकरों से परेषण के भेजे जाने की प्रत्याशित तारीख में कम से कम पांच कार्य दिवस पूर्व भेजी जाएगी।

(3) पशुविकिस्ता स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करना :

(क) नियम 5 उप नियम (1) के अधीन सूचना की प्राप्ति पर नियम 3 और नियम 4 के अधीन निरीक्षण और इस निमित्त जारी किए अनुदेशों, यदि कोई है के आधार पर, कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत कोई अन्य अधिकारी, अपना यह समाधान करने गर कि परेषण की, इस पर लागू मानक विनियोगों के अनुमान प्रसंस्करण और पैकिंग की गई है तो वह यह घोषणा करने हैं, पशु विकिस्ता स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी कर देगा कि कच्चा मांस (शीतित या हिमशीतित) का परेषण मानव उपभोग के लिए उपयुक्त है।

(ख) परन्तु यह कि कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत किसी अन्य अधिकारी के लिए विधिपूर्ण होगा कि वह पर्यवेक्षण, सर्वेक्षण करे और ऊपर उपबन्धों की अपेक्षाओं के अनु पालन को सुनिश्चित करें।

और यह ऐसे मास की बाबत पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी करने से इंकार कर दें जो धध-पूर्व और धध-उपरात्त संबंधित अपेक्षाओं का पालन नहीं करता।

(ग) परन्तु यह और कि कृषि विपणन सलाहकार के लिए यह विधिपूर्ण होगा कि वह वध पूर्व तथा वध उपरात्त निरीक्षणों के लिए ग्रावर्षक और उत्तरदायी कामिन विनिर्दिष्ट और अधिहित करें तथा इसमें पशु जब्तों की संख्या के प्रति इकाई किसी या दोनों कृत्यों के लिए आवश्यक कामिकों की संख्या सम्मिलित होगी।

(घ) परन्तु यह और कि ऐसे कार्मिक कृषि विपणन सलाहकार या अन्य किसी प्राधिकरण या प्राइवेट अधिकरण के, जो पशुओं के वध और या मांस के उत्पादन में प्रश्नगत परिसरों के उपयोग के हकदार और उत्तरदायी हों, अधीन नियोजन में हो सकेंगे।

(4) पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी करने से इंकार :—कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा सम्यक रूप से प्राधिकृत कोई अन्य व्यक्ति निरीक्षण करने के पश्चात पांच दिन की अवधि के भीतर पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार की कारणों सहित संगूचित करेगा।

(5) जांच निरीक्षण :—प्रमाणन के पश्चात् कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अन्य अधिकारी के भंडारकरण, अभिशहन में या पतनों पर परेषण की क्वालिटी पुनः निर्धारण करने का अधिकार होगा। परेषण के मानक विनिवेश के अनुरूप त पाए आने की दशा में मूल रूप से जारी प्रमाण-पत्र प्रत्याहृत कर लिया जाएगा।

(6) पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र की विविधान्यता : पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र परेषण के पारित होने की तारीख से शीतित मास के संबंध में, पांच दिन की अवधि के लिए और हिमशीतित मांस के लिए नब्बे दिन तथा निर्वात रूप से पैक किए गए द्रूतशीतित मांस के लिए इक्कीम दिन की अवधि के लिए विविधान्य होगा। यदि एक ही आवेदन में प्रस्तुत एक से अधिक परेषण भिन्न-भिन्न तारीखों पर

अनुमोदित होते हैं, तो प्रमाण पत्र की विविधान्यता अनुमोदन की पूर्वतम तारीख से संगति की जाएगी।

(7) पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र की पुनः विविधान्यता : यदि परेषण का पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र को अवधि के भीतर पोत पर लदान नहीं होता है तो मिर्यातकना की परेषण की पुनः विविधान्यता वे लिए प्रस्तुत करने के लिए अनुंत्रात किया जाएगा। ऐसी बजा में विविधान्यता शीतित तथा हिमशीतित मास के लिए क्रमांक तीन दिन और नब्बे दिन की अवधि के लिए और बड़ा दी जाएगी।

6. निरीक्षण का स्थान : इन नियमों के प्रयोगम के लिए कच्चे मास (शीतित या हिमशीतित) का निरीक्षण जैसा नमुनित हो, प्राधिकृत पैकर या बूचड़खाने के परिसरों में किया जाएगा। प्राधिकृत पैकर या बूचड़खाना के प्राधिकारी निरीक्षण करने के लिए कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अन्य अधिकारी को सभी आवश्यक सुविधाएं उपलब्ध करेंगे।

7. निरीक्षण फीस : कृषि विपणन सलाहकार, प्राधिकृत पैकर पर मूल्य के 0.4 प्रतिशत की दर से, अनुत्तम 50/- रुपए (पाँचास रुपये) प्रति परेषण के अधीन रहते हुए, निरीक्षण फीस उदग्रहीत करेगा।

8. अपील : (क) कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा सम्यक रूप से प्राधिकृत किसी अन्य अधिकारी द्वारा पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी करने के इंकार से अवधित कोई व्यक्ति ऐसे इंकार की संसूचना की प्राप्ति के दस दिन के भीतर इस प्रयोजन के लिए कृषि विपणन सलाहकार द्वारा नियुक्त तीन में न्यून किन्तु सात से अधिक व्यक्तियों के विशेषज्ञों के पैनल को अपील कर सकेगा।

(ख) पैनल की गणपूर्ति तीन होगी।

(ग) अपील का, इसकी प्राप्ति के पन्द्रह दिन के भीतर निपटान कर दिया जाएगा।

## अनुसूची—1

### मैस का मास या (बफेलोबीफ) के लिये विविदेश

#### 1. साधारण

मैसों का मास (बफेलोबीफ) स्वस्थ और बूचड़खानों में बद्द किये गये पशुओं से प्राप्त किया जायेगा। पशुओं को वध से पहले और बाद में संबंधित राज्यों के कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अधिहित पशु चिकित्सकों और/या मान्यता प्राप्त स्थानीय अधिकरण द्वारा निरीक्षण किया जायेगा। यह रंगों, रंजकों, योजयों, परिरंजकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियन नहीं किया जायेगा।

#### 2. विशेष :

##### (1) किस्में

भैम का मांस या बफेलोबीफ निम्नलिखित किस्मों का होगा:—

1. किस्म कः ताजा, शीतल पशु शब्द।
2. किस्म खः ताजा, हिमशीति पशु शब्द।
3. किस्म गः भैम का मांस (हड्डी सहित) ताजा शीति।
4. किस्म घः भैम का मांस (हड्डी सहित) ताजा हिमशीति।
5. किस्म ङः भैम का मांस (हड्डियों रहित) ताजा शीति।
6. किस्म चः भैम का मांस (हड्डियों रहित) ताजा हिमशीति।

2. श्रेणियाँ

भैम का मांस या बफेलोबीफ निम्नलिखित श्रेणियों और मानकों का होगा:

वाणिज्यिक	अभिहित श्रेणी	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
भैम का मांस	मानक श्रेणी	<p>मांस निम्नलिखित किस्म का होगा:—</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. बे-च्वी, तनु रचना में उच्चम रंग चमकदार लाल।</li> <li>2. विद्यारण, विदीर्णता अवर्पक विवरण, दुर्गम्भ तथा संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित</li> <li>3. गोडेपन में सुदूर अर्थात् दबाने पर गड़ा नहीं पड़ेगा</li> <li>4. न्यूनतम संयोजक तन्तु</li> <li>5. हड्डियों रहित टुकड़े हड्डियों के टुकड़े, लकड़ी धूल, धातु के टुकड़ों और अन्य अवांछनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।</li> </ol>	<p>प्रत्येक लाट के निकाले गये और परीक्षित नमूने निम्नलिखित श्रेष्ठान्ध्रों को पूरा करेंगे:—</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. कुल प्लेट गणनांक : प्रति ग्राम <math>10^7</math> सूक्ष्म जीवाणु से अनधिक</li> <li>2. प्रश्नक्रेशिया कोसाई प्रति ग्राम 100 से अधिक नहीं होगा।</li> <li>3. साल्मोनेल्ला अविद्यमान</li> </ol>

### अनुसूची—2.

भैम के कटड़े बच्चे के मांस के लिये विनिर्वेण

#### 1. माधारण

भैम के कटड़े या बच्चे का मांस स्वस्थ और दूषणादारों में वष्टि किये गये पशुओं से प्राप्त किया जायेगा। पशुओं का वष्टि भेज पहले तथा बाद में मंबधित राज्यों में कृषि विपणन मन्त्रालयकार द्वारा अभिहित पशु चिकित्सकों और या मान्यता प्राप्त स्थानीय अधिकारण द्वारा निरीक्षण किया जायेगा। यह रंगों, रंजकों, योज्यों, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिकीर्ति नहीं किया जायेगा।

#### 2. विशेष

भैम के कटड़े या बच्चे का मांस निम्नलिखित किस्मों का होगा:—

1. किस्म कः ताजा, शीतल पशु शब्द।
2. किस्म खः ताजा, हिमशीति पशु शब्द।

3. किस्म ग : भैंस के बच्चे का मांस (हड्डी सहित) ताजा शीतित।
4. किस्म घ : भैंस के बच्चे के मांस के टुकड़े (हड्डी सहित), ताजा हिमशीतित।
5. किस्म ङ : भैंस के बच्चे के मांस के टुकड़े (हड्डी रहित), ताजा शीतित।
6. किस्म च : भैंस के बच्चे के मांस के टुकड़े (हड्डी रहित), ताजा हिमशीतित।

भैंस या बच्चे का मांस निम्नलिखित श्रेणी और मानकों का होगा:—

वाणिज्यिक श्रेणी	अभिहित श्रेणी	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
भैंस के बच्चे का मांस (बील) मानक श्रेणी		मांस निम्नलिखित प्रकार का होगा:— प्रत्येक लाठ के निकाले गये और	
		1. बे-चर्बी तंतुरखना में उत्तम, रंग में परीक्षित नमूने निम्नलिखित अपेक्षाओं गुलाबीपन लिए हुए चमकदार को पूरा करेंगे:—	
		गुलाबी।	1. कुल प्लेट गणनांक:
		2. विदारण, विर्णिता, कटे-फटे किनारों, अवर्धक विवर्ण, तुरंध और संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित होगा।	प्रति ग्राम $10^7$ सूक्ष्म जीवाणु से अनधिक
		3. गारेपन में सुदृढ़ अर्थात् दबाने पर गद्दे नहीं पड़ेंगे।	2. एस्क्रेसिया कोलाई प्रति ग्राम 100 से अनधिक
		4. स्पूनतम संयोजक तन्तु	3. माल्मोनेल्ला अविद्यमान
		5. अस्थिरहित टुकड़े, हड्डियों के टुकड़ों, सकड़ी धूल, धातु के टुकड़ों और अन्य प्रबाधनीय पदार्थ से पूर्णतया मुक्त हो।	

### अनुसूची 3

मटन (भेड़) और मांस (बकरे का मांस) के लिए विनिर्वेश

#### 1. साधारण

मटन और चेवन स्वस्थ और बूचड़खानों में बध किए गए पशुओं से प्राप्त किया जाएगा। पशुओं का बध से पहले और बाद में संबंधित राज्यों में कृषि विषयन सलाहकार द्वारा अभिहित पशु चिकित्सकों द्वारा और/या मान्यताप्राप्त स्पानीय अभिकरण द्वारा निरीक्षण किया जाएगा। ये रंग, रंजक, योग्य, परिरक्षक तथा रसायन द्वारा अभिक्रियत नहीं किए जाएंगे।

#### 2. विशेष

##### (1) किस्में

मटन निम्नलिखित किस्मों का होगा:—

1. किस्म क : ताजा, शीतित पशु शब्द
2. किस्म ख : ताजा, हिमशीतित पशु शब्द
3. किस्म ग : हड्डी सहित, (ताजा) शीतित:—
4. किस्म घ : हड्डी सहित, ताजा हिमशीतित
5. किस्म ङ : हड्डियों रहित, ताजा शीतित
6. किस्म च : हड्डियों रहित, ताजा हिमशीतित

## 2. श्रेणी

मटन निम्नलिखित श्रेणी और मानकों का होगा :—

वाणिज्यिक नाम	प्रभिधान श्रेणी	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
मटन	मानक श्रेणी	<p>प्रसाधित शब्दों या मांस की निम्न- लिखित विशेषताएँ होंगी :—</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>हड्डियों रहित टुकड़े जो हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी धूल, घासु के टुकड़े या अन्य अकृष्णीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।</li> <li>अवधंख विवरणता, दुर्गम्य तथा संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित</li> <li>ने-चर्बी</li> <li>गाढ़ेपन में सुखूल अर्थात् बबाने पर गड़के नहीं पहुँचे।</li> </ol>	<p>प्रत्येक लॉट के निकाले गए और परीक्षित नमूने निम्न- लिखित अपेक्षाओं को पूरा करेंगे :—</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>कुल प्लेट गणनांक : प्रति ग्राम <math>10^7</math> सूक्ष्म जीवाणु से अनधिक</li> <li>एस्ट्रैक्शिया कोलाई प्रति ग्राम 100 से अनधिक</li> <li>साल्मोनेल्ला अविद्यमान</li> </ol>

## अनुसूची-4

मिसङ मांस (कीमा) के लिए विनियोग

## 1. साधारण

भैंस के मांस या बच्चे का मांस अथवा मटन या चेवन से अनुतप्त मिसङ मांस स्वस्थ और बूचड़ाने में वश किए गए पशुओं से प्राप्त किया जाएगा। पशुओं का वश से पहले और बाद में संबंधित राज्यों में कुछ विपणन सलाहकार द्वारा अभिहित पशु विकित्सकों द्वारा और या मान्यताप्राप्त स्थानीय अभिकरण द्वारा निरीक्षण किया जाएगा। भैंस के मांस या भैंस के बच्चों का मांस अथवा मटन या चेवन को रेंगों, रंजकों, योज्यों, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियत नहीं किया जाएगा।

## 2. विशेष

## (1) श्रेणी

भैंस का मांस या भैंस के बच्चे का मांस या मटन या चेवन का मिसङ मांस निम्नलिखित श्रेणी और मानकों का होगा :—

वाणिज्यिक नाम	श्रेणी प्रभिधान	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
भैंस का मांस या भैंस के बच्चे का मांस या मटन या चेवन का कीमा	मानक श्रेणी	<p>भैंस का मिसङ मांस या, भैंस के बच्चे का मांस या मटन या चेवन की निम्नलिखित विशेषताएँ होंगी :—</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>रक्त के धब्बों, हड्डियों, और हड्डियों के टुकड़ों, कण्डराओं, बालों अर्थात् वसा आदि या अन्य किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा।</li> <li>कोई विषठन, विवरणता दुर्गम्य आदि वर्णित नहीं करेगा।</li> <li>रंग में बमकदार होगा।</li> <li>एक समान दानेवार होगा।</li> </ol>	<p>प्रत्येक लाट के निकाले गए और परीक्षित नमूने निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेंगे :—</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>कुल प्लेट गणनांक : प्रति ग्राम <math>10^7</math> सूक्ष्म जीवाणु से अनधिक</li> <li>एस्ट्रैक्शिया कोलाई प्रतिग्राम 100 से अनधिक</li> <li>साल्मोनेल्ला अविद्यमान।</li> </ol>

## अनुसूची 5

क्वालिटी और प्रवर्ग को अनुस्पता के लिए नमूना लेने और परीक्षण की पद्धति

## 1. साधारण

पशु शब्दों या दुकड़ों या मिस (शीतित या हिमशीतित) मांस की प्रत्येक किस्म पृथम-पृथक रखी जाएगी और प्रत्येक का एक लाट होगा। नियमों में अधिकथित प्रपेक्षाओं से सामग्री की अनुरूपता सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक लाट के नमूनों का परीक्षण किया जाएगा।

## 2. डिब्बे/आधान का चयन :

(1) प्रत्येक लाट से चयन किए जाने वाले आधानों/डिब्बों की अनुत्तम संख्या निम्नलिखित मारणी के स्तरम् (क), (ख) और (ग) के अनुरूप होगी :—

(क)	(ख)	(ग)
प्रत्येक लाट में डिब्बों की संख्या	नेमी निरीक्षण में चयन किए जाने वाले पुनर्विधि मात्यकरण के लिए यचन डिब्बों की संख्या	किए जाने वाले डिब्बों की संख्या
8—100	4	8
101—200	5	10
201—500	6	12
501—800	7	14
801—1200	8	16
1201—3200	9	18
3201—8000	10	20
8001—और अधिक	12	24

(2) डिब्बों/आधानों का चयन यदृच्छ रूप से किया जाएगा। चयन की यदृच्छा सुनिश्चित करने के लिए, यदृच्छ सारणी प्रयुक्त की जाएगी। उस वशा में जब ऐसी सारणियां उपलब्ध नहीं होती हैं, तो निम्नलिखित प्रक्रिया अंगीकार की जा सकती है।

(3) किसी भी आधान/डिब्बे से प्रारम्भ करते हुए, गणना 1, 2, 3 और आगे इसी तरह सुन्दरस्थित ढंग से की जाएगी और हमेशा “आर” आधान निकाला जाएगा, “आर” N/n का पूर्ण सांख्यांक भाग है जबकि N आधानों/डिब्बों की कुल संख्या और n चयन किए जाने वाले डिब्बों की संख्या।

(4) इस प्रकार चयन किए गए आधानों/डिब्बों में से :

(क) उसी आधान/डिब्बों के विभिन्न भागों में से उसमें पैक किए हुए मांस की कुल मात्रा के एक प्रतिशत से कम और तीन प्रतिशत से अधिक मात्रा यदृच्छ रूप से निकाली जाएगी। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आधान से सभी भागों में से नमूना ले लिया गया है, सावधानी बरती जाएगी।

(ख) उसी आधान के विभिन्न भागों में से तीन पोलीपैक यदृच्छ रूप में निकाले जाएंगे।

(ग) पशु शब्दों का चयन

पशु शब्दों या जीवाई भागों (ब्लॉटर) से नमूने कमर की पेशियों, कँधों, आखों की पेशियों पर्याप्त भाग से लिए जाएंगे और यह सावधानी बरती जाएगी कि पेशियों की मोटाई नमूनों में आवृत्त है और प्रत्येक भाग 100 ग्राम से अधिक का नहीं है। नमूना प्राप्त करने के लिए निर्भावित स्कैतपैल या हृवय छिद्र नली प्रयुक्त की जाएगी। लम्बी हड्डियों पर मोटी पेशियों से नमूने हड्डी से जुड़ने वाली पेशी के सबसे अन्दर वाले भाग से लिए जाएंगे।

(5) कुल एकत्रित नमूनों को तीन बराबर भागों में बाटा जाना चाहिए। उन परिसरों में जहां लाट प्रस्तुत किया जाता है अनुत्तम 500 ग्राम मात्रा की परीक्षा की जाएगी, उतनी ही मात्रा की विश्लेषण के लिए प्रयोगशाला में भेजा जाएगा और उसी आकार का नमूना विनिर्माण कर्ता को जी लाट प्रस्तुत करता है को सौंपा जाएगा।

(6) नमूनों में से एक नमूने को निरीक्षण अधिकारी द्वारा निम्नलिखित के लिए जांच की जाएगी —

- अंतर्रतम बिन्दु पर मांस का आन्तरिक तापमान
- (i) कटे-फटे किनारों रंगहीन, कीली या पनीली प्रकृति, हड्डियों के टुकड़े, केश, अत्याधिक संथोजी तंतुओं, रक्त के धब्बों या अत्यधिक पदार्थों, चोटों, चौरों और नुटिपूर्ण उठाई-धराई, अत्यधिक कांट-छांट, कण्ठराशों और उपास्थियों के कारण अन्य कृष्टियों से मुक्त होने।
- (ii) अत्याधिक वसा, कवक ग्रसन से मुक्त
- (iii) सड़ाध के चिह्न अर्थात् विवरणता, दुर्गन्ध, आस्कंदन और प्रशीतत्र दग्ध के लक्षण।
- (iv) परजीवी पृष्ठी।
- (v) घोषणा के अनुसार टुकड़ों की मोटाई
- (vi) मुद्रकता।
- (vii) टुकड़ों की दशा में, यह जांच की जाएगी कि टुकड़े पश्च शर्वों के उपयुक्त भागों से प्राप्त किए गए हैं।
- (viii) अंतर्वस्तु का गुद्धभार।

#### 7. प्रयोगशाला के नमूने :

- पैक किए गए छिक्कों में से क्यूबों या स्लाइसों और छोटे-छोटे टुकड़ों या कीमा के प्राप्त नमूने पैक स्थिति (पोलीथीन थैले) में लिए जाएंगे अर्थात् जैसा कि निरीक्षण के लिए दिया जाता है। पोलीथीन थैले खुले नहीं होंगे और पोलीपैक में पुनः पैक तथा सीलबंद किए जाएंगे। नमूना लेते समय मांस का कोड, नमूने की तारीख, किस्म तथा तापमान वर्णित हुए एक कोड पर्ची बाह्य पोलीपैक में रखी जाएगी।
- (b) स्टाकिनेट पैक या बड़े-बड़े खंडों या टुकड़ों से प्राप्त नमूने साफ निर्जन्मित पोलीथीन थैलों या एल्युमीनियम की बोतलों में पैक किए जाएंगे। नमूनों को हाथ से नहीं छुआ जाएगा और निर्जन्मित संडासी की सहायता से उठाया-धरा जाएगा। पैक को हाथ से दबाकर तथा निचोड़कर हवा रहित किया जाएगा और सीलबन्ध किया जाएगा। सीलबन्द पोलीथीन थैलों या एल्युमीनियम की बोतलों को दूसरे पोलीपैक में पुनः पैक किया जाएगा और गर्म करके सीलबंद किया जाएगा।
- (c) नमूना लेने के समय मांस के नमूने की तारीख, किस्म तथा तापमान उपर्युक्त करने हुए एक कोड पर्ची की दो प्रतियां लगाई जाएंगी तथा तीन नमूने भी सीलबंद किए जाएंगे।

#### 8. नमूनों का परिवहन :

प्रयोगशाला के नमूने पर्याप्त बर्फ के साथ पहले से ठंडे किए गए उष्मारोधी थर्माकोल पूर्व शीतल बर्फ आधानों में पर्याप्त बर्फ सहित रखे जाएंगे और विश्लेषण प्रयोगशाला को 24 घंटों के भीतर भेज दिए जाएंगे। प्रयोगशाला, नमूना प्राप्ति से एक सप्ताह के भीतर परिणाम घोषित करेगी। नमूने का न्यूनतम भार 500 ग्राम होना चाहिए।

प्रयोगशाला निम्नलिखित के लिए नमूनों का विश्लेषण करेगी :—

- 37° सेंटीग्रेड पर फूल प्लेट गणांक
- एस्क्रेपिया कोलाई
- मालमोमेल्ला

## अनुसूची 6

उस बूचड़खाने के लिए न्यूनतम अंगोंकारं जो भा. मा. 4393—1979 और समय-समय पर पर्याप्ति के अनुष्टुप नहीं हैं।

## I. अभिन्यास

बूचड़खाने में निम्नलिखित आवश्यक सुविधाएं होंगी :—

- (क) वध करने से पूर्व पशुओं के लिए सुस्ताने का स्थान।
- (ख) वध से पूर्व निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं।
- (ग) पशु शब्दों की बाल उतारना, प्रसाधित करना और धोना।
- (घ) मांस का निरीक्षण (वध के बाद निरीक्षण) और मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त मांस का व्यवहार।
- (ङ) पर्याप्त जल प्रदाय।

## II. एक बूचड़खाने में यूनिटें :—

बूचड़खाने में निम्नलिखित यूनिटें होंगी :—

- (क) लेरेजिस (मांद)
- (ख) वधशाला कक्ष

## III. वधशाला कक्ष

निम्नलिखित का वध, प्रसाधन और प्रसंस्करण करने के लिए जहां अपेक्षित हो, पृथक-2 व्यवस्था की जाएगी।

- (क) भेड़ तथा बकरे (हलाल)
- (ख) भेड़ तथा बकरे (मटका)
- (ग) भेड़ तथा बकरे (जूविस)
- (घ) बड़े पशु

(ङ) पशुओं को अचेत करने (जहां लाग हो) रखन-लाव और पशु शब्दों के प्रसाधन के पृथक स्थान की व्यवस्था की जाएगी।

## IV सिविल निर्माण

वध पूर्व परीक्षा और बाड़ा क्षेत्र: यह क्षेत्र अप्रवेश्य जैसे कंकरीट, इंटे, त फिसलने वाली तथा पिचड़ हैरिंग-बोन प्रकार की सामग्री से तैयार किया जाना चाहिये तथा इसके उचित रख-रखाव के लिये इसमें जल निकासी की समुचित सुविधाएं हों। बाड़ा अभिनासत: आक्षणित किया जाना चाहिये।

## V. ट्रकों के लिए यानीय क्षेत्र :

जल निकास की समुचित सुविधाओं सहित कंकरीट से तैयार किए क्षेत्रों तथा भवन से कम से कम 6 मीटर की दूरी पर, भार वहन डाक या पशुधन एलेटफार्म की व्यवस्था ऐसे स्थानों पर की जाएगी जहां यान भरे या खाली किए जाते हैं। पशुओं को ले जाने वाले ट्रकों के लिए प्रेसर धुलाई जेट और विसंक्रमण सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए।

## VI. जल निकास

फर्श के उम सभी भागों के जहां पर प्राई संक्रियाएं की जाती हैं, जल निकास की व्यवस्था होनी चाहिए। यह महत्वपूर्ण है कि फर्श के ढालने का निष्कासन के लिये बिना किसी ऐसे गड्ढों के एक समान होना चाहिए कि द्रव पदार्थ इकट्ठा न हो। प्रशीतिस कक्षों या शुष्क भण्डारण क्षेत्रों में फर्श पर निकास की नालियों की व्यवस्था नहीं होनी चाहिए।

## VII. प्रकाश तथा संवासन :

अप्रशीतिस संकर्म कक्षों में पर्याप्त प्रत्यक्ष प्राकृतिक प्रकाश और संवासन की व्यवस्था होनी चाहिए या वातिक युक्ति द्वारा प्रचुर मात्रा में छविम प्रकाश और संवासन की व्यवस्था होनी चाहिए। उन सभी स्थानों पर प्रचुर मात्रा में उत्तम क्षालिटी की छविम प्रकाश की व्यवस्था होनी चाहिए जहां पर प्राकृतिक प्रकाश उपलब्ध न हो या अपर्याप्त हो।

### VIII. जल प्रकाश

परिसरों में सर्वेन्द्रि, पर्याप्त दबाव पर मैये जल का निरन्तर और पर्याप्त प्रदाय उपलब्ध होगा। काम के घटों के दौरान बूझड़ाना कक्ष और संकर्म कक्ष में निरन्तर स्वच्छ गर्म जल का प्रदाय उपलब्ध रहेगा। बूकड़ाने में कार्यरत व्यक्तियों के लिये हाथ धोने के लिये सुनुचिंचा नारंगीया (जिनमें चमों गर्म और अण्डे जल का प्रदाय है) नान्दन साफ करने के लिये शूश और मावन या अच्युत आधारिक समिलित हैं, की व्यवस्था की जाएगी। यहाँ अग्नि निरंतरण आदि के लिये अपेय जल का प्रयोग किया जाता है वहाँ इसे विशेष रूप में रंग से पहचान करके पुथक नाईनों में लाया जायेगा और मृपेय जल लाने वाली लाईनों में इसका किसी भी प्रकार का ऋषि संवंधन या पश्च प्रवहण नहीं होगा।

### IX. सफाई और रुद्ध-रुद्धाव के लिये सुगमता

उत्पाद जोन के सभी भाग सफाई और निरीक्षण के लिये आमानी से दृष्टिगत तथा पहुंच में होगे।

### X. अप्रतिश्राय सामग्री :

किसी बूझड़ाने में निम्नलिखित सामग्री प्रयुक्त नहीं की जाएगी:—

- (क) खाद्य उत्पादों के लिये प्रयुक्त उपस्करों में नांबा और इसकी मिश्रधातु
- (ख) खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई के उपस्करों में किसी भी रूप में प्रयुक्त कैडमियम
- (ग) उत्पाद जोन में पेट की गई सतहों सहित उपकरण
- (घ) इनेमल आधान या उपस्कर बांछनीय नहीं है, और
- (ङ) सीसा।

### अन्तसूची—7

लगाया जाने वाला श्रेणी अभिधान चिन्ह: कच्चा मांस (शीतित या हिमसीतित)

कच्चा मांस के (शीतित या हिमसीतित) पैकेजों पर लगाए जाने वाले श्रेणी अभिधान चिन्ह का छिजाइन निम्नलिखित होगा:—

#### क्रम संख्या

- (क) किस्म—जैस का मास/बच्चे का मांस/मट्टा/चेवन/कीमा
- (ख) श्रेणी
- (ग) शुद्ध भार
- (घ) कुल भार
- (ङ) पैकिंग की तारीख
- (च) निरीक्षण की तारीख
- (छ) सी.ए. संख्या
- (ज) मास संसाधन युनिट का नाम और पता

भारत का नक्शा

क्रम संख्या

निरीक्षण अधिकारी के हस्ताक्षर

[सं. ए-45011/3/90-एम-1]

सरकारी गोपालन, संयुक्त सचिव

**MJNISTRY OF RURAL DEVELOPMENT  
NOTIFICATION**

New Delhi, the 10th October, 1991

S.O. 681(E).—Whereas the draft of the Raw Meat (Chilled or Frozen) Grading and Marking Rules, 1991 was published as required by section 3 of the Agricultural Produce (Grading & Marketing) Act, 1937 (1 of 1937) on pages 1711 to 1725 of the Gazette of India Part II, Section 3, Sub-section (ii) dated the 13th April, 1991 under the notification of the Government of India in the Ministry of Agriculture (Department of Rural Development) No. S.O. 1046 dated the 25th March, 1991 inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of the period of 45 days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public.

And whereas the copies of the said Gazette was made available to the public on the 13th April, 1991 :

And whereas suggestions and objections received in respect of the said draft were considered by the Central Government.

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 3 of the said Act, the Central Government hereby makes the following rules, namely :—

1. Short title, commencement and application.—(1) These rules may be called the Raw Meat (Chilled or Frozen) Grading and Marking Rules, 1991.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

(3) They shall apply to meat obtained from buffaloes, sheep and goats.

2. Definition.—In these rules, unless the context otherwise requires.—

(1) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India ;

(2) "Animal" means an animal belonging to any of the species specified below, namely :—

- (a) Buffalo,
- (b) Sheep and
- (c) Goat.

(3) "Buffalo beef/meat" means buffalo carcass or meat from an animal which is more than twelve months of age ;

(4) "Boneless meat" means dressed meat which is free from tendons, bones, cartilages and separable nerves ;

(5) "Buffalo calf meat or veal" means buffalo carcass or meat from animal above four months up to twelve months of age ;

(6) "Carcass" means the dead (slaughtered) body or any part thereof including viscera of any animal which has been slaughtered according to the contracted method in an approved slaughter house ;

(7) "Chevon" means goat carcass/cuts/cubes obtained from goat which is more than nine months of age ;

(8) "Chilled" means that the temperature of carcass or cuts or mince does not exceed 4 degrees celsius (°C) at any stage ;

(9) "Cuts" means meat obtained from dressed carcass and boneless meat ;

(10) "Frozen" means that the temperature of carcass or meat or mince shall reach (—)15°C by quick freezing and shall not exceed (—) 10°C at any stage ;

(11) "Halves" means sawed or chopped carcass divided into two equal halves by splitting through the centre of the backbone, or removing the backbone by cutting through the transverse process of the vertebrae ;

(12) "Inspecting Officer" means a qualified Veterinarian appointed or recognised as Inspecting Officer by the Agricultural Marketing Adviser ;

(13) "Lean" means the meat free from separable fat ;

(14) "Legs" means single or unsplit cut of half or side in front of hip bone ;

(15) "Minced meat" means comminuted meat of uniform grains obtained from boneless meat of buffaloes or buffalo calf or sheep or goats ;

(16) "Mutton" means sheep carcass or cubes or cuts obtained from sheep which is more than nine months of age ;

(17) "Net Weight" means weight of the carcass or cuts or mince when packed but does not include weight of the package or added ice ;

(18) "Quarters" means the fourth part of carcass or the cut sides of a buffalo or buffalo calf carcass derived from halves of the half cut between the tenth and eleventh ribs or between the 12th and 13th ribs ;

(19) "Schedule" means a schedule to these rules ;

(20) "Slaughter" means killing of an animal employing a humane or any other approved method in a licenced slaughter house where the animal is subjected to thorough ante-mortem and post-mortem examination ;

(21) "Slaughter house or Abattoir" means the building, premises or place which is licensed by the local authority for the slaughter of animals intended for human consumption.

**3. Quality Control and Inspection.**

(1) Grade Designation.—The grade designation to indicate the quality of raw meat (chilled or frozen) shall be as specified in column 2 of the Schedules I to IV.

(2) Special Characteristics and bacteriological standards of grade designation.—The special characteristics and bacteriological standards of the grade designation shall be as specified against each designation in columns 3 and 4 of the Schedules I to IV.

(3) Grade designation mark.—The grade designation mark shall consist of a label and/or replica bearing the design as specified in Schedule VII.

(4) Method of grading.—The grading of raw meat (chilled or frozen) shall be done only at the authorised premises and according to the instructions issued from time to time by the Agricultural Marketing Adviser. The grade designation and other particulars of raw meat (chilled or frozen) shall be marked by the Inspecting Office after carrying out inspection by him as specified in Schedule I to V.

(5) Veterinary Health Certificate.—A Veterinary Health Certificate shall be issued on a written request from the authorised packer, by the Veterinarian duly authorised by the Agricultural Marketing Adviser.

(6) Method of Packing.—(a) The raw meat (chilled or frozen) shall be packed as carcass or primal or cut portion or mince, as the case may be at the authorised premises and strictly in accordance with the instructions issued in this regard from time to time by the Agricultural Marketing Adviser.

(b) Meat of the same type shall be packed.

(7) Method of Marking.—(a) A grade designation mark label shall be securely affixed to each package as prescribed by the Agricultural Marketing Adviser.

(b) In the grade designation mark label the following particulars shall be clearly indicated, namely—

- (a) Type,
- (b) Grade,
- (c) Net weight,
- (d) Gross weight,
- (e) Date of packing,
- (f) Date of inspection,
- (g) Certificate of Authorisation Number,
- (h) Name and address of the meat processing unit,
- (i) Signature of the Inspecting Officer.

An authorised packer may stamp or write his private trade mark(s), if such trade mark(s) does not represent anything contrary to the contents of the grade designation mark labels and is/are duly approved before hand by the Agricultural Marketing Adviser.

(8) Requirements of an Abattoir.—For the purpose of assuring the quality of meat, it shall be ensured that the abattoir where the animals are slaughtered shall meet with the following requirements :

(A) All abattoirs serving raw material requirements of the industry for meat for grading and in existence as on the date of the final notification of these rules shall be 31-12-1992 comply with the requirements stipulated in IS : 4393—1979 "Basis requirement for an Abattoir".

Provided further that in such cases specifications as laid down in Tables 1 and 2 of the said specifications may subject to such modifications as may be

2670 CT/1

technically necessary having regard to the physical configuration of carcasses available for slaughter and as may be advised by competent technical advice on the matter.

(B) The abattoirs or slaughter houses constructed after the date of the notification of these rules and utilised for purposes of securing raw material for grading of meat shall comply with the requirement of IS : 4393—1979 subject to the proviso above mentioned and further subject to item (C) below.

(C) Whether after the date of notification of these rules abattoirs or slaughter houses are constructed for purposes of securing meat for grading and these are in conformity with any accepted international standards for abattoirs such unit(s) shall not be required to comply with I.S. requirements mentioned above and shall be eligible for licencing on the basis of compliance with any other accepted international standards.

(D) In cases where clause (A) above is applicable, having regard to the fact that existing abattoirs will require reasonable time to be brought upto the desired standards and time is so granted by these rules upto 31-12-1992 and having regard further to the need for urgent short term measures for upgradation of existing facilities to maintain high quality for meat for grading, existing slaughter houses shall during the interim period be upgraded as expeditiously as possible so as to conform to requirements specified in Schedule VI to these rules.

However such slaughter houses shall conform to the requirements specified in Schedule VI.

(9) Conditions for ante-mortem and post-mortem inspection.—

The animals and carcasses shall be subjected to ante-mortem and post-mortem inspections as specified in IS : 1982—1971 "Code of practice for ante-mortem and post-mortem inspection of meat animals". Provided that in order to provide for reasonable time for creation of infrastructure necessary for implementation of these procedures of inspection, Government may by order appoint a future date to bring into effect the provisions of these rules. In the meanwhile, the Central Government shall issue due notice to all concerned to make necessary preparation for implementation of these rules.

(10) Storage.—(a) The carcasses or halves or quarters shall be stacked on clean racks at least 30 cms. from the ceiling, 10 cms from the walls and 20 cms. from the floor.

(b) The frozen and packed carcass or meat or mince shall be stacked on clean racks at least 30 cms. from the ceiling, 20 cms. from the floor and 20 cms. from the walls and cartons shall be stacked one over the other.

(11) Sanitary and other requirements of meat processing unit of the authorised packer.—The premises shall be fit for processing approval and registered by the local authority. The minimum sanitary and other requirements to be complied with shall be as specified below :

(i) The premises shall not be located in an area which is subjected to frequent floods.

(ii) The roads within the premises shall be metalled.

(iii) All yards, out houses, stores and all approaches to the factory shall always be kept clean and in sanitary condition.

(iv) The premises shall be located in a sanitary place. Wherever marine products, fruits and vegetables are handled in the same area, the premises where meat is processed shall be adequately partitioned from the premises where these products are processed or leave a gap of 7 days between different processings.

(v) It shall exclude the entry of dogs, cats, rodents, insects, fires, crows, bats and vultures. The use of poisons or poisonous baits is forbidden in places where processing is carried out or any packed product is stored.

(vi) The premises shall be so constructed and maintained as to permit hygienic processing and dressing. All operations in connection with the processing or packing of carcass meat shall be carried out under strict hygienic conditions and under the supervision of the Inspecting Officer. Meat shall not come in contact with floors, walls or other fixed structures, except those which are specially designed for contact with meat. No portion of the processing area shall ever be used for living or sleeping purposes unless it is separated from the processing or dressing area by a wall.

(vii) All the parts of the authorised premises shall always be kept clean, adequately lighted (good natural or artificial light with an intensity of 220 Lux in work rooms and 550 Lux in inspection areas) and ventilated and shall be regularly cleaned, disinfected and deodorised. The premises should provide adequate working space for the satisfactory performance of all operations. The flooring shall be impervious non-slippery and washed daily with disinfectant. The floor should slope sufficiently for liquids to be drained off to trapped outlets protected by a grill, except in rooms where meat is frozen or stored frozen. Lime washing, colour washing or painting as the case may be, shall be done at least once a year. The dates when this is to be undertaken shall be intimated in advance to the Agricultural Marketing Adviser to facilitate verification and inspection. The floors, walls, ceiling partitions, doors and other parts of all structures shall be of such material, construction and finish that they can be readily and thoroughly cleaned. The walls shall be tiled with white glazed ceramic tiles upto a height of 1.5 metres to enable washing with hot water and chemical disinfectants. Alternatively contings or hygienic panels approved by the Agricultural Marketing Adviser may be used instead of ceramic. The walls shall be free from cracks, crevices and dampness.

(viii) All plant areas utilised for processing of meat shall be appropriately protected against ingress of flies.

(ix) The ceiling shall be of permanent nature and prevent accumulation of dirt and minimise condensation, mould development and flaking and should be easy to clean. Wherever stairs are there it should be constructed with such material which can be cleaned easily and effectively and should have side curbs with a minimum height of 45 cms.

(x) The premises shall be free from cobwebs and spiders.

(xi) The rooms and compartments in which the meat is processed or stored shall be free from dust and odour emanating from the dressing rooms, toilets, catch basins, by products storage, animal pens etc.

(xii) The equipment shall be placed so as to permit thorough inspection for cleanliness. All the tables and equipments used for dressing of carcasses shall be of such material which can be easily cleaned, sterilised and impervious to water, resistant to chemicals and rust and smooth. Equipments and utensils used for inedible or condemned materials should be so identified and should not be used for edible meat. No vessel or container for storage of meat made up of iron or galvanised iron shall be used. Copper or brass vessel when used, should be heavily tinned. Use of wooden equipments or structures in the processing area shall be avoided. Wooden chopping blocks and wooden handle of knives which when used, shall daily be washed with hot water or steam sterilised. The wooden chopping blocks shall be strong enough to withstand choppin' and shall not contaminate the meat with wood dust.

(xiii) All drainage and plumbing system shall be designed for efficiency and adequacy having regard to thorough-put of the plant and all drains and gutters shall be permanently installed.

(xiv) All activities related directly or indirectly to meat processing and having requirements of the use of water, shall be supported by access to adequate clean and potable water. If procured from sources other than Municipal or State sources the plant shall have all necessary arrangements for rendering water privately procured for use in the processing plant clean, potable and wholesome. Irrespective of the source of supply all water utilised in the plant for processing related activities whether directly or indirectly shall be subjected to regular testing and the plant shall have adequate arrangements for such testing. If upon testing water is found to be unwholesome or non-potable, the fact shall be reported to the authorities responsible for the supply and if it is from processor's own sources then processor shall take all necessary steps to render the water wholesome and potable. When procured from sources under control of the State or municipal authorities and when found unwholesome the processor shall take immediate steps to render the water clean and potable, until corrective steps are taken by the authorities responsible. Irrespective of the source of supply the plant shall subject to water used directly or indirectly in connection with processing to weekly tests for wholesomeness and potability and shall maintain records of the same. Such records shall be preserved for a minimum period of one year.

(xv) Wash basins with ample detergent and harmless antiseptic solution preferably with foot operated combination faucets having hot and cold water supply shall be provided at each entry and exit points.

(xvi) Ample supply of water shall be provided for the workers and for keeping the plant clean. Tables, band saws, knives, steels, cleavers, knife pouches, containers for storage of meat shall be washed thoroughly with detergent solutions and hot water. Hot water at 80°C and above should be available for sterilisation of knives and other cutting tools/equipments. If non potable water is used for production of steam or for refrigeration or fire control or any other purpose unconnected with processing then such water should be carried in completely separate lines identified preferably by colour and with no cross connection or back siphonage with the lines carrying potable water supply.

(xvii) No person having any open wound on the hands shall be allowed to work in the processing area. No person suffering from infectious or contagious disease shall be allowed to enter the premises. Annual medical check up of all the employees shall be carried out by a registered medical practitioner with a minimum MBBS qualification. A record of such examination duly signed by the registered medical practitioner shall be maintained and presented to the inspecting Officer as and when desired by him. Overcrowding of employees in the processing shall be avoided by providing working tables at sufficient distance from each other.

(xviii) Spitting, chewing and smoking shall be prohibited in the processing area.

(xix) The finger nails and hairs shall be properly trimmed. Combing of hairs and cleaning (blowing) of nose in processing area shall be prohibited.

(xx) All process workers shall be provided with aprons, headwears, hand gloves and footwear of such material which can be easily cleaned and disinfected. The supervisory staff shall ensure that the same are properly cleaned and the workers are neat, clean and tidy. Adequate, suitable and conveniently located changing facilities should be provided.

(xxi) All the external access to the processing area shall be provided with antiseptic foot bath for the persons entering the processing area.

(xxii) Whenever five or more employees of either sex are employed, sufficient number of latrines and wash-basins as specified below shall be provided for each sex :

No. of workers	No. of latrines	No. of urinals	No. of wash-basins	No. of bath-rooms
Not exceeding 25	1	2	1	1
Exceeding 25 but not exceeding 50	2	4	2	2
Exceeding 50 but not exceeding 100	3	6	3	3
Exceeding 100	5	10	5	5

(xxiii) Waterproof protective clothing and work implements should not be taken by the persons

handling meat into the water closet and changing room. Water-proof clothing should be washed at the end of each working day and hung on the facilities provided.

(xxiv) Exhaust fans shall be provided where necessary.

(xxv) The trolleys used for transportation of the waste shall be so marked as to identify them from those which shall be exclusively used for the transportation of carcass meat.

(xxvi) Waste material should be handled in such a manner as to exclude contamination of meat or potable water. Precautions should be taken to prevent access to waste by pests and inedible to human beings. Waste should be removed from the meat handling and other working areas at regular intervals and atleast once a day. Immediately after the disposal of the waste, receptacles used for storage and any equipment which has come into contact with the waste shall be cleaned and disinfected. The waste storage area shall be cleaned and disinfected atleast once a day.

(xxvii) The equipment and the approved processing area shall not be used without approval of the Agricultural Marketing Adviser or any officer authorised by him in this behalf for the processing of any other material other than meat of the same species.

(xxviii) The authorised premises shall have adequate cold storage facilities. The temperature of meat prior to processing shall not exceed 7°C and when immediate processing is not practicable, prepared raw meat shall be placed in refrigerated storage until required.

(xxix) The cold storage(s) (chilling room, freezing room, freezer store) shall be licenced premises under the concerned Cold Storage Order or Act and shall be subjected to the provisions of the said Order or Act. Temperature record charts of the Cold Storage shall be maintained and retained for one year.

(xxx) A definite time schedule shall be adopted for cleaning and sanitising the chilling room and deep freezer.

(xxxi) The entry to the processing area shall be restricted and process workers from slaughter or by product area section shall not be allowed to enter the clean area, that is, processing or packing area. For easy identification the uniforms of workers of the clean area shall be different from those working in other areas.

(xxxii) All the processing area and equipments shall be cleaned and disinfected both before and after each day's work.

(xxxiii) Suitable locking facilities for the storage of cartons, polyethylene coverings, wrappers, labels, seals and the like, which bear the recognised health mark shall be provided.

(xxxiv) Accommodation for exclusive use of the inspecting services shall be provided.

(12) Method of sampling and Testing.—The inspection of raw meat (chilled or frozen) shall be done

by drawing representative samples wherever necessary as stipulated in the Schedule V and testing the same with a view to ensure that the consignment conforms to the standard specifications set forth in the notification.

(13) Instructions of the Agricultural Marketing Adviser.—All instructions regarding sanitisation in the premises, cleanliness of personnel and equipment, operational procedures, methods of sampling testing, packing, marking and inspection of raw meat at all stages of dressing and maintenance of records thereof, issued from time to time by the Agricultural Marketing Adviser shall be adhered to, provided these are compatible with the standards given in this notification.

(14) Mode of offer of consignment for inspection.—The following conditions are to be fulfilled while offering the lot :

(a) Carcasses of each species and grade shall be hung separately in a straight line at least 20 cms. above the floor and the sides of the carcasses shall not be touching each other or the side walls. The carcasses or halves shall be at a sufficient distance from each other to enable the inspecting officer to walk around and have a clear view about the confirmation, finish, colour etc.

(b) In the case of packed material in cartons, the package shall be kept on racks which are atleast 20 cms. away from the floor and 30 cms. away from the ceiling and shall be 20 cms. away from the side walls.

(c) In the case of stockinets or packs the same shall not be stitched till inspected.

(d) The Inspecting Officer shall be entitled to draw more than one sample from any or all the packages for determination of correctness of the grade.

15. Conditions for transport of Carcasses or meat.—The conditions specified in column (2) of the following table are to be followed for transportation of carcasses or meat depending upon the type of meat.

Type of meat	Specification for transport
(1)	(2)
Fresh	Vehicles fully covered with impervious flooring and side walls. In case of transport over distances (exceeding) of 100 kms, suitable arrangements shall be made to maintain a temperature not exceeding 6° C.
Chilled	Transported in insulated or refrigerated vans maintaining a temperature not exceeding 6° C.
Frozen	Transported in insulated or refrigerated van. The temperature of the carcass or meat shall not exceed (-) 7°C (minus seven degree celsius).

4. Basis of Inspection.—Inspection of raw meat (chilled or frozen) shall be carried out with a view to ensure that the same conforms to the specifications specified in the Schedule I to V to this Notification.

#### 5. Procedure of Inspection and Certification :

(1) Application for Inspection.—An authorised packer intending to grade raw meat (chilled or frozen) shall intimate in the prescribed proforma specifying the particulars of consignment intended to be graded to the nearest office of the Directorate of Marketing and Inspection.

(2) The time limit for sending application.—Every such intimation shall reach the office of the Directorate of Marketing and Inspection not less than five working days before the anticipated date of despatch of the consignment from the authorised premises.

#### (3) Issue of Veterinary Health Certificate :

(a) On receipt of the intimation under sub-rule 1 of rule 5, the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him in this behalf on satisfying himself, on the basis of inspection carried out as provided under rules 3 and 4 and the instructions if any issued in this behalf that the consignment has been processed and packed according to the standard specification applicable to it, shall issue a Veterinary Health Certificate declaring the consignment of raw meat (chilled or frozen) as fit for human consumption.

(b) Provided that it shall be lawful for the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him to supervise, oversee and secure compliance of the requirements of the above provisions and to refuse to issue Veterinary Health Certificate in respect of meat not complying with the requirements concerning ante-mortem and post-mortem.

(c) Provided further that it shall be lawful for the Agricultural Marketing Adviser to specify and designate the personnel necessary and responsible for ante-mortem and post-mortem inspections and this shall include the number of personnel necessary for either or both functions per unit of number of carcasses.

(d) Provided further that such personnel may be under the employment of the Agricultural Marketing Adviser or any other authority or the private agency entitled to and responsible for the use of the premises in question for slaughter of animals and/or production of meat.

#### (4) Refusal to Issue Veterinary Health Certificate.—

The Agricultural Marketing Adviser or any other person duly authorised by him shall communicate refusal to issue veterinary health certificate alongwith his reasons thereof within a period of five days after inspection.

(5) Check Inspection.—Subsequent to certification the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him shall have the right to reassess the quality of the consignment in storage, transit or at ports. In the event of consignments being found not conforming to the standard specification, the certificate originally issued shall be withdrawn.

(6) Validity of Veterinary Health Certificate.—The Veterinary Health Certificate issued shall be valid for a period of five days in respect of chilled meat and ninety days for frozen meat and twentyone days for vacuum packed chilled meat from the date of passing of the consignment. If more than one consignment approved on different dates is presented in one application the validity of the certificate shall be reckoned from the earliest date of approval.

(7) Revalidation of Veterinary Health Certificate.—If the consignment is not shipped within the period of validity of the Veterinary Health Certificate the exporter shall be permitted to present the consignment for revalidation. In such cases the validity shall be extended for a further period of three days and thirty days for chilled or frozen meat respectively.

6. Place of Inspection.—The inspection of raw meat (chilled or frozen) for the purpose of these rules shall be carried out in the premises of the Authorised packer or abattoir, as appropriate. The

Authorised packer or abattoir authorities shall provide all necessary facilities to the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him in this behalf to carry out inspection.

7. Inspection fee.—Subject to a minimum of Rs. 50 (Rupees fifty) per consignment a fee at the rate of 0.4 per cent of the value shall be levied by the Agricultural Marketing Adviser on the authorised packer as inspection fee.

8. Appeal.—(a) Any person aggrieved by the refusal of the Agricultural Marketing Adviser or any other officer duly authorised by him, to issue a Veterinary Health Certificate may within ten days of the receipt of the communications of such refusal by him prefer an appeal to a Panel of Experts consisting of not less than three, but not more than seven persons appointed for the purpose by the Agricultural Marketing Adviser.

(b) The quorum of the panel shall be three.

(c) The appeal shall be disposed of within fifteen days of its receipt.

#### SCHEDULE I

#### SPECIFICATION FOR BUFFALO BEEF OR MEAT

##### 1. General

Buffalo beef shall be obtained from healthy animals and slaughtered in slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post mortem inspections by Veterinarians designated and/or of recognised local agency in respective states by the Agricultural Marketing Adviser. It shall not be treated with colours, dyes additives, preservatives and chemicals.

##### 2. Special

1. Types : Buffalo beef or meat shall be of the following types :

- I. Type A : Fresh, Chilled Carcass.
- II. Type B : Fresh, Frozen Carcass.
- III. Type C : Buffalo beef (bone-in), fresh, chilled.
- IV. Type D : Buffalo beef (bone-in), fresh, frozen.
- V. Type E : Buffalo (boneless) beef, fresh, chilled.
- VI. Type F : Buffalo (boneless) beef, fresh, frozen.

##### 2. Grades

Buffalo beef or meat shall be of the following grade and standards :—

Commercial Name	Grade designation	Special Characteristics	Bacteriological standards
1	2	3	4
Buffalo meat	Standard Grade	The meat shall have/be 1. Lean, good texture, bright red to reddish in colour. 2. Free from tears, lacerations, slime, discolouration, malodour and structural alterations. 3. Firm in consistency i.e. will not pit on pressure. 4. Minimum connective tissue. 5. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood dust, metal pieces and other undesirable matter.	The sample per lot drawn and tested shall fulfil the following requirements : 1. Total plate count Not exceeding 10 microorganisms per gram. 2. Escherichia coli Not exceeding 100 per gram. 3. Salmonella—A

## SCHEDULE II

## SPECIFICATION FOR BUFFALO CALF MEAT OR VEAL

## 1. General

Buffalo calf meat or veal shall be obtained from healthy animals slaughtered in slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem inspections by a veterinarian designated and/or of recognised local agency in respective states by the Agricultural Marketing Adviser. It will not be treated with colours, dyes, additives, preservatives and chemicals.

## 2. Special

## (1) Types

Buffalo calf meat or veal shall be of the following types:

- I. Type A : Fresh, Chilled carcasses.
- II. Type B : Fresh, Frozen carcasses.
- III. Type C : Buffalo veal (bone-in) Fresh, Cilled.
- IV. Type D : Buffalo veal (bone-in) fresh, frozen.
- V. Type E : Buffalo veal cuts (boneless) fresh, chilled.
- VI. Type F : Buffalo veal cuts (boneless) fresh, frozen.

Buffalo calf meat or veal shall be of the following grade and standards:—

Commercial Name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards			
			1	2	3	4
Veal	Standard Grade	The meat shall have/be 1. Lean, fine in texture, bright pink to pinkish in colour. 2. Free from tears, laceration, rugged edges, slime, discolouration, malodour and structural alterations. 3. Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure. 4. Minimum connective tissue. 5. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood-dust, metal pieces and other undesirable matter.	The sample per lot drawn and tested shall fulfil the following requirements— 1. Total plate count Not exceeding 07 microorganisms per gram. 2. Escherichia coli Not exceeding 100 per gram. 3. Salmonella—Absent.			

## SCHEDULE III

## SPECIFICATION FOR MUTTON (SHEEP) AND CHEVON (GOAT-MEAT)

## 1. General:

Mutton and chevon shall be obtained from healthy animals and slaughtered in slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem inspections by a Veterinarian designated and/or of recognised local agency in respective states by the Agricultural Marketing Adviser. It shall not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and chemicals.

## 2. Special

## (1) Types

Mutton shall be of the following types :—

- I. Type A : Fresh, chilled carcasses.
- II. Type B : Fresh, frozen carcasses.
- III. Type C : (bone-in) fresh, chilled.

IV. Type D : (bone-in) fresh, frozen.  
 V. Type E : Deboned (boneless) fresh, chilled.  
 VI. Type F : Deboned (boneless) fresh, frozen.

**2. Grades:**

Mutton shall be of the following grades and standards:

Commercial Name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards
			1 2 3 4
Mutton	Standard Grade	<p>The dressed carcasses or meat shall have/be.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood-dust, metal pieces or other undesirable matter.</li> <li>2. Free from slime, discolouration, malodour and structural alterations.</li> <li>3. Lean.</li> <li>4. Firmness in consistency, i.e. will not pit on pressure.</li> </ol>	<p>The sample per lot drawn and tested shall fulfil the following requirements:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Total plate count Not exceeding 10 micro-organisms per gram</li> <li>2. Escherichia Coli Not exceeding 100 per gram.</li> <li>3. Salmonella—Absent</li> </ol>
Chevon	Standard Grade		

**SCHEDULE IV**

**SPECIFICATION FOR MINCED MEAT(KEEMA)**

**1. General**

Minced meat derived from buffalo beef or veal or mutton or chevon which shall have been obtained from healthy animals and slaughtered in slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem inspections by a Veterinarian designated and/or of recognised local agency in respective States by the Agricultural Marketing Adviser. The buffalo beef or veal or mutton or chevon shall not have been treated with colours dyes, additives, preservatives and chemicals

**2. Special:**

**(1) Grade**

Minced meat of buffalo beef or veal or mutton or chevon shall be of the following grade and standards:

Commercial Name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards
			1 2 3 4
Keema of buffalo beef or veal or mutton or chevon	Standard Grade	<p>The minced 'buffalo beef' or 'veal' or 'mutton' or 'chevon' shall:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Be free from blood, clots, bones and bone pieces, tendons, hair, excessive fat etc. or any foreign material.</li> <li>2. Not show any trace of decomposition, discolouration, malodour etc.</li> <li>3. Be bright in colour.</li> <li>4. Be of uniform grains.</li> </ol>	<p>The sample per lot drawn and tested shall fulfil the following requirements</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Total plate count Not exceeding 107 micro-organisms per gram.</li> <li>2. Escherichia coli Not exceeding 100 per gram.</li> <li>3. Salmonella—Absent.</li> </ol>

## SCHEDULE V

## METHOD OF SAMPLING AND TESTING FOR CONFORMATION OF QUALITY AND CATEGORY

1. General : Each type of carcass or cuts or mince, (chilled or frozen) meat shall be kept separately and each shall constitute a lot. Samples of each lot shall be tested to ascertain the conformati on of the material with the requirements laid down in the Rules.

2. Container/Carton Selection : 1. The minimum number of containers/cartons to be selected from each lot shall be in accordance with the columns (a), (b) and (c) of the following table :—

(a)	(b)	(c)
No. of cartons in each lot	No. of cartons to be selected in routine inspection	No. of cartons to be selected for revalidation
1—100	4	8
101—200	5	10
201—500	6	12
501—800	7	14
801—1200	8	16
1201—3200	9	18
3201—8000	10	20
8001—and above	12	24

2. The containers/cartons shall be selected at random. In order to ensure the randomness of selection, random number tables shall be used. In case such tables are not available, the following procedure may be adopted.

3. Starting from many containers/cartons count them as 1, 2, 3 and so on in a systematic manner and withdraw every 'r' the container 'r' being integral part of  $N/n$ , where  $N$ /total number of containers/cartons and number of containers to be selected.

4. From each of the containers/cartons so selected :

- (a) From bulk packs draw at random from different parts of the same container a quantity not less than 1% and not exceeding 3% of the total quantity of meat packed in it. Care should be taken to see that sampling is so thorough as to ensure that all the parts of the containers are taken into account.
- (b) From individual polypacks draw at random 3 polypacks from different parts of the same container.
- (c) Carcass Selection : The samples from the carcasses or quarters shall be taken from back muscles, shoulders, eye muscles, hind quarters and care shall be taken that the whole thickness of muscle is covered in the sample and from each part not exceeding 100 gms. Sterilised syringes or core bore tubes shall be used for obtaining the samples. Samples from thick muscles; on long bones shall be taken from the deepest part of the muscle adjoining bone.

5. The total sample collected should be divided into three equal parts. A minimum quantity of 500g. has to be examined in the premises where lot is offered, equal quantity shall be sent to the laboratory for analysis and the same size sample shall be handed over to the manufacturer who offers the lot.

6. One of the samples shall be examined by the inspecting officer for the following :

- (a) Internal temperature of meat at the innermost point.
- (b) (i) Freedom from rugged edges, off-colours, flabby or watery nature, pieces of bone, hairs, excessive connective tissue, blood clots or other foreign matter, bruises, lacerations and other blemishes due to faulty handling, excessive trimming, tendons and cartilages (ii) Free from excessive fat, fungus infestation. (iii) Signs of putrefaction viz. discolouration, mædium scouring and frozen burn (iv) parasitic cysts.
- (c) Thickness of cuts according to the declaration.
- (d) Firmness.

- (e) In the case of cuts it will be checked that the cuts have been obtained from the appropriate parts of the carcass.
- (f) Net weight of the contents.

**7. Laboratory samples:—**

- (a) The sample obtained from the cubes or slices and other small cuts or mince packed in cartons shall be taken in the packed condition (polythene bags) i.e. as offered for inspection. The polythene bags shall not be opened and shall be repacked in poly packs and sealed. A code slip indicating the code, date of sampling, type and temperature of meat at the time of sampling shall be put in the outer poly-pack.
- (b) The samples obtained from stockinet packs or large chunks or cuts shall be packed in clean sterile polythene bags or Aluminium bottles. The samples shall not be touched by hand and shall be handled only with the help of sterile forceps. The polypack shall be evacuated of air, by pressing and squeezing between the palms and sealed. Sealed polythene bags or Aluminium bottles shall be repacked in another polypack and heat sealed.
- (c) A code slip indicating date of sampling, type and temperature of meat at the time of sampling shall put in the duplicate and-triplicate samples also and sealed.

**8. Transportation of sample :** The laboratory samples shall be kept in thermocale insulated, pre-cooled ice containers with sufficient ice and transported within 24 hours to the analytical laboratory. The laboratory in turn shall declare the result within a week's time from the receipt of the sample. The minimum weight of the sample should be 500 gms.

The laboratory shall analyse the sample for:

- (a) Total plate count at 37 °C
- (b) Escherichia coli, and
- (c) Salmonella.

#### SCHEDULE VI

Minimum requirements for an Abattoir which is not conforming to IS: 4393—1979 and as amended from time to time.

**I. Layout**

The abattoir shall have the following essential facilities:

- (a) Resting place for animals before slaughter
- (b) Adequate facilities for ante-mortem inspection
- (c) Flaying dressing and washing of the carcasses
- (d) Inspection of meat (post-mortem inspection) and disposal of meat unfit for human consumption
- (e) Adequate water supply.

**II. Units in an Abattoir.**

The Abattoir shall have the following units:

- (a) Lairages
- (b) Slaughter Hall.

**III. Slaughter Hall**

Separate provisions, wherever required, shall be made in an abattoir for slaughtering, dressing and processing of:

- (a) Sheep and Goats (HALAL)
- (b) Sheep and Goats (JHATKA)
- (c) Sheep and Goats (JEWISH)
- (d) Large animals
- (e) Separate space shall be provided for stunning (wherever applicable), bleeding and dressing of carcasses.

**IV. Civil Construction.**

**Ante-mortem and pen area:** The area should be paved with impervious material such as concrete, bricks, pitched heating, bone type and non-slippery and suitable to stand wear and tear and corrosion with suitable drainage facilities. The pen should preferably be covered

**V. Vehicular Areas for trucks**

Concrete paved areas properly drained and extending atleast 6 meters from building, leading decks or livestock platforms shall be provided at places where vehicles are loaded or unloaded. Pressure washing jets and disinfection facilities for trucks carrying animals should be provided.

**VI. Drainage**

All parts of floors where wet operations are conducted should be well drained.

It is important that the floors slope uniformly to drains with not low spots which collect liquid. Floor drains should not be provided in freezer rooms or dry storage areas.

**VII. Lighting and ventilation.**

Unrefrigerated work rooms should be provided with adequate, direct natural light and ventilation of ample artificial light and ventilation by mechanical means. Well distributed artificial lighting of good quality should be provided at all places were adequate natural light is not available or is insufficient.

**VIII. Supply of Water**

Constant and sufficient supply of potable water shall be available at adequate pressure throughout the premises. A constant supply of clean hot water shall be available in the slaughter hall and work rooms during working hours.

Suitable facilities for washing of hands (including adequate supplies of hot and cold running water), nail brushes and soap or other detergent shall be provided for persons working in the abattoir, where not-potable water is used for fire control etc., it shall be carried in completely separate lines preferably identified by colour and with no cross-connection or back siphonage with lines carrying potable water.

**IX. Accessibility for cleaning and maintenance**

All parts of the products zone shall be readily accessible to sight and reach for cleaning and inspection.

**X. Non-acceptable Materials**

The following materials shall not be used in an abattoir:

- (a) Copper and its alloys in equipment used for edible products;
- (b) Cadmium in any form in equipment handling edible products;
- (c) Equipment with painted surface in product zone;
- (d) Enamel containers or equipment is not desirable, and
- (e) Lead.

**SCHEDULE VII**

Grade designation mark to be applied : Raw Meat (Chilled or Frozen)

The grade designated mark to be applied to package of raw meat (chilled or froszn) shall have the following design:—

## Serial No.

- (a) Type—Buffalo beef/Calf meat/Mutton/Chevon/Keema.
- (b) Grade .....
- (c) Net weight .....
- (d) Gross weight .....
- (e) Date of packing.....
- (f) Date of Inspection.....
- (g) C.A. No.....
- (h) Name and address of meat processing unit .....

**MAP OF INDIA**

Serial No.....

Signature of the Inspecting Officer  
[No. A-45011/3/90-M.I.]  
SARLA GOPALAN, Jt. Secy.